

ESTATE DUEMILAVENTICINQUE
SOMMER ZWEITAUSENDFÜNFUNDZWANZIG
SUMMER TWOTHOUSANDTWENTYFIVE

ARANCIOAMARO

DAL 2011



"Il battello andava verso l'alto lago. Là a sinistra, poco
prima del confine svizzero, era Cannero. Si ricordò di un
piccolo ristorante, di un piccolo albergo:
un giorno ci era venuto,
da Milano, ancora prima della guerra...
...pensò che avrebbe potuto proporre a Irma di fermarsi a Cannero."
- Mario Soldati, Le due città-

ANTIPASTI

VORSPEISEN - STARTERS

Vitello tonnato secondo tradizione, polvere di capperi e misticanza <i>Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce, Kapernpulver und gemischter Salat</i> <i>Cold veal with tuna sauce, capers powder and mixed salad</i>	16
Parmigiana di melanzane, cialda di grana e menta fresca <i>Auberginen Parmigiana, knuspriger Parmesan und Minze</i> <i>Eggplant parmigiana, crunchy parmesan and mint</i>	15
Triangoli di pasta fillo* ripieni di carote e zucchine su crema di rucola <i>Filoteig* gefüllt mit Karotten und Zucchini auf Rucolasauce</i> <i>Fillo pastry* with carrots and zucchini on rucola sauce</i>	15
Carpaccio di trota salmonata marinata agli agrumi con brunoise di sedano <i>Mit Zitrusfrüchten marinierte Forelle mit Sellerie-Brunoise</i> <i>Citrus marinated trout with celery brunoise</i>	18
Prosciutto crudo del Monte Rosa, stracciatella, focaccia e pesto rosso fatto in casa <i>Roher Schinken, Stracciatella, Focaccia und hausgemachtes rotes Pesto</i> <i>Row ham, stracciatella, focaccia und homemade red pesto</i>	18
Tris di bruschette: Pomodoro e origano • Stracciatella e acciughe del Cantabrico • Pesto di basilico fatto in casa e crudo di gambero rosso di Mazara* <i>Drei bruschette: Tomaten und Oregano • Stracciatella und Kantabrische Sardellen •</i> <i>Basilikumpesto und rohe Mazara rote Garnelen*</i> <i>Three bruschette: Tomato und oregano • Stracciatella und Cantabrian anchovies •</i> <i>Basil pesto and raw Mazara red prawns*</i>	14

PRIMI

ERSTE GÄNGE

FIRST COURSES

Lasagna dell'Arancioamaro <i>Unsere hausgemachte Lasagne</i> <i>Our homemade lasagne</i>	15
Gnocchi di ricotta Seirass al rosa di barbabietola, su crema di zola e granella di noci <i>Hausgemachte rosa Seirass-Ricotta Gnocchi,</i> <i>Zolacreme und gehackte Walnüsse</i> <i>Homemade pink Seirass-ricotta gnocchi,</i> <i>zola cream and chopped walnuts</i>	17
Zuppa tiepida di foglie di ravanello, profumo di aneto e croccante di pane aromatizzato <i>Lauwarme Radieschenblatt-Suppe, Dill und Brotcroutons</i> <i>Lukewarm radish leaf soup, dill and bread croutons</i>	15
Tagliolino allo zafferano su stracciatella, cubetti di zucchine e gamberi rossi di Mazara* scottati <i>Hausgemachtes Safran Tagliolino, Stracciatella,</i> <i>Zucchini und gekochte Mazara rote Garnelen*</i> <i>Homemade Saffron tagliolino, stracciatella,</i> <i>Zucchini and scalded Mazara red prawns*</i>	18
Spaghetto alla chitarra del pastificio "Bossolasco" ai tre pomodori e perlage di basilico <i>Spaghetti mit dreierlei Tomaten und Basilikumperlage</i> <i>Spaghetti with three tomatoes and basil perlage</i>	14

SECONDI

ZWEITE GÄNGE

MAIN COURSE

- Filetto di Fassona,
batonnet di carote e salsa di rucola 31
Piemontesisches Rinderfilet mit bunten Karotten Batonnet und Rucolasauce
Piedmontese beef fillet fillet with rainbow carrots batonnet and rucola sauce
- Galletto laccato al miele e paprika,
maionese al lime e purea di patate 26
 *Hähnchen in scharfer Honigsauce, Limettemayonnaise und Kartoffelpüree*
Cockerel in spicy honey sauce, lime mayonnaise and potatoes puree
- Luccio perca* alla plancia,
sedano in purea e ratatouille di stagione 28
Zander, Selleriepüree und Saisonales Ratatouille*
Pike perch, celery puree and Seasonal ratatouille*
- Trancio di ombrina in guazzetto di pomodori e olive
con patate novelle al forno 26
Umberfisch gekocht mit Tomaten und Oliven, gebackene Kartoffelchen
Umbrina with tomatoes and olives, oven roasted baby potatoes

FORMAGGI

KÄSE - CHEESE

- 3 blu del Piemonte con miele di castagno e calice di sauternes 21
- blu del moncenisio* 🐄
 gorgonzola dop extra 🐄
 castelmagno d'alpeggio des martin 🐄
- Selezione di 3 formaggi con composte della casa 12
- capra del lago d'orta* 🐄
 asiago d'allevio dop 🐄
 blu del moncenisio 🐄
- Selezione di 5 formaggi con composte della casa 15
- brie* 🐄
 tometta di capra della valsesia 🐄
 comté 🐄
 formai de mut dop alta val brembana 🐄
 gorgonzola dop extra 🐄

INSALATE

SALATE - SALADS

- Insalata Arancioamaro: finocchi, caprino, arancia
sesamo, noci, olive taggiasche, mela verde 14
- Salat mit Fenchel, Ziegenkäse, Orange, Sesam, Walnüsse, Taggiasca-Oliven
und grüner Apfel*
*Salad with fennel, goat cheese, orange, sesame, walnuts, taggiasca olives
and green apple*
- Insalata Clara: uovo di montagna, avocado, tonno,
crostini di pane, scaglie di grana e aceto di mele 14
- Salat mit Ei, Avocado, Thunfish, Croutons, Parmesankäse und Apfelessig*
Salad with egg, avocado, tuna, bread crouton, parmesan flakes and apple vinegar
- Insalata di verdure di stagione 9
- Gemischter Salat der Saison*
Mixed seasonal salad.

pane, coperto e servizio 3
brot, gedeckt und bedienung • bread, cover and service

per salvaguardare l'ambiente, i nostri tovaglioli sono in puro cotone organico e compostabile
um die umwelt zu beschützen, bestehen unsere servietten aus reiner bio- und kompostierbarer baumwolle
to protect the environment, our napkins are made of pure organic and compostable cotton

acqua con/senza gas • wasser mit/ohne gas • water sparkling/still 3

* se non reperibili freschi, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine
* sollten saisonbedingt keine frische Produkte zu verfügung, stehen, verwenden wir auch tiefkühlprodukte
* if not available fresh, some products may be frozen

per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni, è possibile consultare l'apposita
documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale
Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen finden Sie in der spezifischen Dokumentation,
die Ihnen auf Anfrage vom Personal zur Verfügung gestellt wird.
For any information on ingredients and allergens, you can consult the specific documentation
that will be provided upon request by our staff