

ESTATE DUEMILAVENTISEI
SOMMER ZWEITAUSENDSECHSUNDZWANZIG
SUMMER TWO THOUSAND AND TWENTY-SIX



SPRING TWOTHOUSANDTWENTYSIX

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 finocchi marinati 18
*Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce, Kapernpulver
und marinierte Fenchel*
Cold veal with tuna sauce, capers powder and marinated fennels
- Carpaccio di trota marinata agli agrumi
con ricotta al timo limone e tuile all'arancia 17
Mit Zitrusfrüchten marinierte Forelle
mit Zitronenthymian-Ricotta und Orangen-Tuile
Citrus marinated trout with lemon-thyme ricotta and orange tuile
- Bruschette:
Pomodoro e origano • Acciughe del Cantabrico e burro al limone •
Trotta marinata e crème fraîche 16
Tomaten und Oregano • Kantabrische Sardellen und Zitronenbutter •
Marinierter Forelle und Crème fraîche
Tomato und oregano • Cantabrian anchovies and lemon butter •
Marinated trout and crème fraiche
- Tagliere di salumi:
Salame, mortadella tartufata,
culatello "Villani", prosciutto crudo del Monte Rosa 20
Aufschnittplatte: Salami, Mortadella mit Trüffel, Culatello, Monte Rosa-Rohschinken
Charcuterie board: salami, truffled mortadella, culatello, Monte Rosa prosciutto

PRIMI

ERSTE GÄNGE

FIRST COURSES

Lasagna dell'Arancioamaro <i>Unsere hausgemachte Lasagne</i> <i>Our homemade lasagne</i>	17
Fettuccine fatte in casa, pesto al limone, gamberi di Mazara* e la loro bisque <i>Hausgemacht fettuccine, Zitronen-Pesto und Mazara-Garnelen*</i> <i>Homemade fettuccine. lemon pesto and Mazara prawns*</i>	20
Vellutata fredda di cetrioli e yogurt greco con crumble di bacon vegano e crème fraîche <i>Kalte Suppe von Gurke und griechischem Joghurt</i> <i>mit veganem Speck-Crumble und Crème fraîche</i> <i>Chilled cucumber and greek yogurt soup</i> <i>with vegan bacon crumble and crème fraîche</i>	16
Ravioli del Plin alle erbe, burro al limone, salvia e pepe rosa <i>Kräuter-Plin-Ravioli, Zitronenbutter, Salbei und rosa Pfeffer</i> <i>Herbed Plin ravioli, lemon butter, sage, and pink peppercorns</i>	18
Spaghetti alla chitarra del pastificio "Bossolasco" ai tre pomodori, perlage di basilico e stracciatella <i>Spaghetti mit dreierlei Tomaten, Basilikumperlage und Stracciatella</i> <i>Spaghetti with three tomatoes, basil perlage and stracciatella</i>	17

SECONDI

ZWEITE GÄNGE MAIN COURSE

Filetto di Fassona spuma di patate viola, peperoni saltati e cumino <i>Piemontesisches mit lila Kartoffelschaum, Sautierte Paprika und Kreuzkümmel</i> <i>Piedmontese beef fillet with purple potato foam, sautéed peppers and cumin</i>	32
Costine di patanegra, salsa piccante e millefoglie di patate <i>Patanegra-Rippchen, scharfe Sauce und Kartoffel-Mille-Feuille</i> <i>Patanegra ribs, spicy sauce, and potato mille-feuille</i>	27
Rollè di luccioperca al rosa di barbabietola su acqua al pomodoro e verdure di stagione saltate <i>Rosa gebeizte Zander-Roulade auf Tomatenwasser mit saisonalem Gemüse</i> <i>Beet-cured zander roulade on tomato water with seasonal vegetables</i>	28
Pescato del giorno, con batonnet di carote <i>Fang des Tages mit Karotten-Batonnets</i> <i>Catch of the day with carrot batonnets</i>	29

INSALATE

SALATE - SALADS

- Insalata Arancioamaro: finocchi, caprino, arancia
sesamo, noci, olive taggiasche, mela verde 15
*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, avocado, tonno,
crostini di pane, scaglie di grana e aceto di mele 15
Salat mit Ei, Avocado, Thunfish, Croutons, Parmesankäse und Apfelessig
Salad with egg, avocado, tuna, bread crouton, parmesan flakes and apple vinegar
- Insalata rustica: patate bollite, olive,
cipolla rossa di Tropea, pomodorini e origano 14
Salat mit Gekochte Kartoffeln, Oliven, Tropea rote Zwiebel, Kirschtomaten und Oregano
Boiled potatoes, olives, Tropea red onion, cherry tomatoes, and oregano
- Insalata estiva: cetrioli, pomodorini datterini,
feta e salmone affumicato 15
Gurken, Datterini-Tomaten, Feta e geräucherter Lachs
Cucumbers, datterini tomatoes, feta cheese, and smoked salmon
- Insalata di verdure di stagione 10
Gemischter Salat der Saison
Mixed seasonal salad

FORMAGGI

KÄSE - CHEESE

Selezione di 3 formaggi con composte della casa

13

ubriaco al vino rosso 🐄

tomme brûlée 🐄

robiola langhe 🐄

Selezione di 5 formaggi con composte della casa

16

tomino 🐄

brie 🐄

zola piccante 🐄

toma al tartufo 🐄

formaggio allo zafferano 🐄

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