

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
(3 - 4 - 5 - 9 - 10)

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
(1 - 3 - 4 - 7)

Bruschette:
Pomodoro e origano • Acciughe del Cantabrico e burro al limone •
Trota 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 fraîche
(1 - 4 - 7)

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
(1 - 7 - 8)

PRIMI

ERSTE GÄNGE

FIRST COURSES

Lasagna dell'Arancioamaro <i>Unsere hausgemachte Lasagne</i> <i>Our homemade lasagne</i> (1 - 3 - 7 - 9)	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> (1 - 2 - 3 - 8)	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> (7)	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> (1 - 3 - 7)	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> (1 - 7)	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> (7 - 9)	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> (12)	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> (4)	28
Pesce del giorno, con batonnet di carote e salsa di yogurt greco <i>Tagesfisch mit Karotten-Batonnets und griechische Joghurtsauce</i> <i>Fish of the day with carrot batonnets and greek yogurt sauce</i> (4 - 7)	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
(7 - 8 - 11)
- 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
(1 - 3 - 4 - 12)
- 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
(4 - 7)
- Insalata di verdure di stagione 10
Gemischter Salat der Saison
Mixed seasonal salad