

AUTUNNO DUEMILAVENTISEI
HERBST ZWEITAUSENDSECHSUNDZWANZIG
AUTUMN TWO THOUSAND AND TWENTY-SIX



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 insalatina selvatica 18
Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce, Kapernpulver und Salat
Cold veal with tuna sauce, capers powder and salad
(3 - 4 - 5 - 9 - 10)

Parmigiana di melanzane,
cialda di grana e menta fresca 17
Auberginen Parmigiana, knuspriger Parmesan und Minze
Eggplant parmigiana, crunchy parmesan and mint
(5 - 7)

Luccioperca in olio cottura, 18
peperoni salati e polenta croccante
Zander in Öl gegart, gebratene Paprika und knusprige Polenta
In olive oil poached zander, sautéed peppers and crispy polenta slices
(4)

Tagliere di salumi:
Mortadella tartufata, culatello "Villani",
prosciutto crudo del Monte Rosa 20
Aufschnittplatte: Mortadella mit Trüffel, Culatello, Monte Rosa-Rohschinken
Charcuterie board: truffled mortadella, culatello, Monte Rosa prosciutto
(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 al ragù di cervo e aromi <i>Hausgemachte Fettuccine mit Hirschragout</i> <i>Homemade fettuccine with venison ragù</i> (1 – 3 – 7 – 9)	18
Gnocchi di ricotta fatti in casa, crema di peperoni e luccioperca <i>Hausgemacht Ricotta-Gnocchi mit Paprikacreme und Zander</i> <i>Homemade Ricotta gnocchi with bell pepper cream and zander</i> (1 – 3 – 4 – 7)	20
Ravioli del Plin alle erbe, scamorza affumicata e prosciutto crudo del Monte Rosa croccante <i>Kräuter-Plin-Ravioli, Scamorza-Käse und knuspriger Monte Rosa-Rohschinken</i> <i>Herbed Plin ravioli, Smoked scamorza cheese and crispy Monte Rosa prosciutto</i> (1 – 3 – 7)	19
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 millefoglie di patate e funghi trifolati <i>Piemonteser Rinderfilet mit Kartoffel-Mille-Feuille und Pilzen</i> <i>Piedmontese beef fillet with potato mille-feuille and mushrooms</i> (7 - 9)	32
Guancia di manzo piemontese cotta a bassa temperatura su polenta di Beura grigliata <i>Niedrigtemperaturgegart Piemontesisches Rinderwange</i> <i>auf gegrillte Polenta</i> <i>Slow-cooked piedmontese beef cheek on grilled polenta</i> (7 - 9)	28
Baccalà "Girardo" alla piastra, acqua di pomodoro, brunoise di sedano e crumble alle acciughe <i>Kabeljau auf Tomatenwasser, Sellerie-Brunoise</i> <i>und Sardellen-Crumble mit saisonalem Gemüse</i> <i>Salt cod on tomato water, celery brunoise and anchovy crumble</i> (1 - 4 - 9)	28
Trancio di salmerino, spuma di patate viola, porro croccante e riduzione al balsamico <i>Saibling mit lila Kartoffelschaum, knuspriger Lauch und Balsamico-Reduktion</i> <i>Arctic char with purple potato foam, crispy leek and balsamic vinegar reduction</i> (1 - 4 - 7 - 12)	26

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 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 

(7)

Selezione di 5 formaggi con composte della casa

16

tomino 

brie 

zola piccante 

toma al tartufo 

formaggio allo zafferano 

(7)

Allergeni

1	2	3	4	5	6	7
						
Glutine Gluten	Crostacei Crustacean	Uova Egg	Pesce Fish	Arachidi Peanuts	Soia Soya	Latte Milk
8	9	10	11	12	13	14
						
Frutta a guscio Nuts	Sedano Celery	Senape Mustard	Sesamo Sesame	Solfiti Sulphite	Molluschi Shellfish	Lupini Lupins

pane, coperto e servizio 3
brot, gedeck 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

Vi preghiamo di informare il personale riguardo eventuali allergie o intolleranze alimentari.
Bitte informieren Sie unser Personal über eventuelle Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten.
Please inform our staff of any food allergies or intolerances.