

AUTUNNO DUEMILAVENTISEI
FALLEN 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>Hausgemacht 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>Piemontesisches 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, 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

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.