

Antipasti ♥ Kalte Vorspeisen

	Euro
Carpionata Tiepida del Lago Maggiore in Agrodolce su Cesto di Pasta filo Süß-saure, lauwarme Seefische vom Lago Maggiore und Gemüse	14,00
Salmone marinato al Pepe Rosa Marinierter Lachs an Rosa-Pfeffer	13,00
Petali di Spada con Scamorza affumicata e Julienne di Zucchine Dünngeschnittener Schwertfisch mit geräuchertem Käse und feingeschnittene Zucchini	14,00
Tonno, Mele, Pane integrale e Salsa di Carote Thunfisch, Äpfeln, Schwarzbrot und Karottensoße	14,00
Gran misto di Pesce di Mare marinato con Cappasanta all'Olio di frantoio Extra Vergine e Limone Großer Fischsteller, mit Jacobsmuscheln, Tintenschwert, Thunfisch und Lachs mit Olivenöl und Zitrone	14,00
Fantasia di Verdure e Tomino campagnolo alla Griglia Gemüsevariation und Landkäse vom Grill	13,00
Bruschetta con Concassè di Pomodoro fresco e Basilico Geröstete Brotscheibe mit frischen Tomaten und Basilikum	8,00
Fiore di Bresaola al Formaggio caprino e Songino Roulade von Bündnerfleisch mit Ziegenkäse und „Songino“ Salat	13,00
Petto d'oca al balsamico e Salsa all'arancio Entenbrust mit balsamic Essig und Orangensoße	14,00

Primi Piatti ♥ Warme Vorpeisen

♥ Gnocchi al Ragù antico con Profumo al Barolo "Gnocchi" mit Hackfleischsoße mit Baroloduft	Euro	13,00
♥ Paccheri al Pesto di Pistacchi e Pomodorini secchi Nudeln „Paccheri“ mit Pistazienpesto und getrockene Tomaten	Euro	13,00
♥ Tagliatelle "Primavera" con Pomodorini, Rucola e Pecorino 'Tagliatelle' (Nudeln) mit Kirschtomaten, Rucola und Schafskäse	Euro	13,00
♥ Ravioli freschi di Ricotta e Spinaci al Burro e Salvia Frische Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat und Butter und Salbei	Euro	12,00
♥ Lasagne della casa Hausgemachte Lasagne	Euro	10,00
♥ Fagottini di Pesce Persico in Salsa rosa Crepe in Körbchen mit Barsch und rosa Sauce	Euro	14,00
Risotto agli Asparagi (min 2 pers) Risotto mit Spargel (min 2 Pers)	Euro	13,00
Minestrone di verdure fresche Frische Gemüsesuppe	Euro	10,00

♥ **Pasta fatta in Casa** / Hausgemachte Teigwaren

Insalate ♥ Salate

Insalata Verde Grüner Salat	Euro	5,00
Insalata Mista Gemischter Salat	Euro	7,00
Insalatona „Camin“ (Insalata Verde, Pomodori, Carote, Cetrioli, Peperoni, Cipolle, Tonno, Uovo sodo, Acciughe, Olive) „Camin“ Salat (grüner Salat, Tomaten, Karotten, Gurken, Paprikaschoten, Zwiebeln, Thunfisch, Eier, Sardellen, Oliven)	Euro	9,00
Insalata Pomodoro e Cipolle Tropea Tomatensalat mit Tropea-Zwiebeln	Euro	7,00
Insalata Lampedusana (Insalata Verde, Pomodori, Olive, Cipolle, Acciughe e Capperi) Lampedusana Salat (Grüner Salat mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Sardellen und Kapern)	Euro	8,00
Insalatina di Carciofi con Fiocchi di Parmigiano Reggiano e Rucola Artischockensalat mit Parmisankäse und Rucola		14,00
Insalata verde con Pollo, Germogli di Soya, Mais, Pomodori ciliegia in Salsa di Yoghurt Grüner Salat mit Hähnchen, Sojasprößst, Mais, Kirschtomaten und Yogurtsoße	Euro	9,00



.....alla sera

Gran Buffet di Insalate Großes Buffet von verschiedenen Salaten	Euro	7,00
---	-------------	-------------

Prelibatezze di lago e mare ♥ Köstliche Fischgerichte

Filettini di Pesce Persico alle Mandorle del Lago Maggiore con Tortino di Patate Kleine goldgebratene Barschfilets vom Lago Maggiore mit Kartoffelbiskuit und Mandeln	Euro	20,00
Filetto di Lavarello alle Erbette di Colmegna Blaufelchenfilet mit Kräutern vom Colmegna	Euro	20,00
Trota alla griglia con Salsa limoncella Forelle vom Grill mit Zitronengras-Sauce	Euro	18,00
Caramella di Trota con Julienne di Verdurine al forno in cartoccio Im Ofen gebackene Lachsforelle mit feingeschnittenem Gemüse	Euro	20,00
Branzino alla griglia Seebarsch vom Grill	Euro	20,00
Branzino al sale Seebarsch an Salzkruste	Euro	22,00
Orata alla griglia Goldbrasse vom Grill	Euro	20,00
Orata con Patate, Pomodori ed Olive Taggiasche Goldbrasse mit Kartoffeln, Tomaten und Oliven	Euro	22,00
Gamberoni alla griglia Gegrillte Riesengarnelen	Euro	24,00
Gamberoni alla mediterranea con Pomodorini, Peperoncino ed Aglio Riesengarnelen nach mediterraner Art mit Kirschtomaten Pfefferschote und Knoblauch	Euro	25,00

**I nostri secondi piatti sono guarniti
con Verdura fresca di stagione e con patate**

Unsere Fisch- und Fleischgerichte
sind mit Gemüse und Kartoffeln garniert.

Prelibatezze di terra ♥ Köstliche Fleischgerichte

Tagliata di Manzo al Rosmarino Geschnittenes Rindfleisch mit Rosmarin	Euro	20,00
Filetto di Manzo alla griglia (200g.) Rinderfilet vom Grill	Euro	24,00
Filetto di Manzo al Pepe verde Rinderfilet mit grüner Pfeffer	Euro	25,00
Filetto di Maiale in agrodolce Schweinfilet süß-saur	Euro	20,00
Carrè di Agnello al Forno (min. 2 pers.) Gebackener Lammrücken (min. 2 Pers.)	Euro	24,00 p.p.
Costoletta di Vitello alla Griglia Kalbskotelett vom Grill	Euro	20,00
Costoletta di Vitello agli Asparagi Kalbskotelett mit Spargeln	Euro	21,00
Petto d'anatra all'aceto balsamico Entenbrust mit Balsamessig	Euro	22,00

**I nostri secondi piatti sono guarniti
con verdura fresca di stagione e con patate**

Unsere Fisch- und Fleischgerichte
sind mit Gemüse und Kartoffeln garniert.

I nostri prodotti possono essere congelati a seconda dell'andamento del mercato.