



Ristorante Tiffany

Gli Antipasti Vorspeisen

*Carpionata Tiepida del Lago Maggiore in Agrodolce Lauwarmer eigelegter süßsaurer Fisch vom Lago Maggiore	Euro 15,00
Filetto di Lavarello del nostro Lago in affumicatura dolce con proprie Uva e Mousse di Raffano Geräuchertes Felchenfilet aus unserem See mit eigenen Eiern an Meerrettich-Mousse	Euro 15,00
*Carpaccio di Pesce Spada con Salsa alle Rose e Arance Schwertfisch-Carpaccio serviert mit Rosen-Orangensauce	Euro 15,00
*Petali di Salmone marinato al Pepe rosa e Melone Mariniertes Lachs-Carpaccio mit rosa Pfeffer und Melone	Euro 15,00
Composizione di Tonno affumicato, Mele, Pane integrale e Composta di Carote Euro 15,00 Komposition aus geräuchertem Thunfisch, Äpfeln, Vollkornbrot und Karottencreme	
Scaloppina di Foie Gras con Confettura di Cipolla Tropea tiepida Gänzeleberscheiben mit lauwarmer Tropea Zwiebeln-Marmelade	Euro 21,00
*Lumache gratinate alle Erbe e Crema all'Aglio dolce Gratinierte Schnecken mit Kräutern und Knoblauch-Creme	Euro 15,00
Violino di Capra delle nostre Valli con Plumcake ai Pomodori secchi e Caprino Ziegenschinken von unseren Tälern mit salzigm Plumcake Aus getrocknete Tomaten und Caprino-Käse	Euro 18,00
Bresaola della Val d'Ossola fresca con Mantecato al Zola di Capra di Bedero su Bufalina Frisches Trockenfleisch von Val d'Ossola mit cremigem Ziegen-Käse aus Bedero auf Büffel Mozzarella	Euro 16,00
Bruschetta con Concassè di Pomodoro fresco, Basilico ed Olio Extravergine d'Oliva Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl	Euro 8,00
Caprino di Curiglia al Timo con Olio Extravergine d'Oliva Ziegenkäse von Curiglia mit Thymian und Olivenöl	Euro 12,00



Ristorante Tiffany

Le Insalate e Gli Ortaggi Salate und Gemüse

Insalatona „Camin“

**Insalata Verde, Pomodori, Carote, Cetrioli, Peperoni,
Cipolle di Tropea, Tonno, Uovo sodo, Olive**

Euro 10,00

Salat "Camin"

Grüner Salat, Tomaten, Karotten, Gurken, Peperoni,
Zwiebeln aus Tropea, Thunfisch, gekochte Eier und Oliven

Insalatina di Salina

**Insalata Verde, Pomodori, Olive, Cipolle, Acciughe e Capperi
Salina Salt**

Euro 8,00

Grüner Salat, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Sardellen und Kapern

Fantasia di Ortaggi grigliati e Tomino campagnolo scottato

Euro 14,00

Fantasie von gegrilltem Gemüse und angebratenem Landkäse

Insalata Caprese con Mozzarella di Bufala e Basilico fresco

Euro 14,00

Salat "Caprese" mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum

Insalata Pomodoro e Cipolle Tropea

Euro 8,00

Tomatensalat mit Tropea-Zwiebeln

Insalata Mista

Insalata Verde, Pomodori, Cetrioli Peperoni

Euro 7,00

Gemischter Salat

Grüner Salat, Tomaten, Gurken und Paprika

Insalatina di Finocchi, Rucola e Mela

con Fiocchi di Pecorino in Emulsione di Olio Extravergine d'Oliva

Euro 14,00

Fenchelsalat mit Rauke und Apfel, Schafskäse-Stückchen und Olivenöl

Chicken Passion Salad

con Pollo alla Julienne abbrustolito, Crouton,

Pomodorini secchi, Verde, Olive, Caprino fresco e Crema di Ibisco

Euro 15,00

Salat mit gebratene Hähnchenbruststreifen, Croutons,
getrocknete Tomaten, grüner Salat, Oliven,
frischer Ziegenkäse und Ibiskus-Creme



Ristorante Tiffany

Le Zuppe Suppen

Zuppa di Cipolle in Pagnotta fresca con Crema di Curcuma Euro 12,00
Zwiebelsuppe im frischen Leib Brot mit Kurkuma-Creme

**Minestrone fresco di Stagione
con Trito all'Olio Extravergine d'Oliva e Basilico fresco** Euro 12,00
Frische Gemüsesuppe der Saison mit Olivenöl und frischem Basilikum

I primi piatti Warme Vorspeisen

♥ **Spaghetti di Kamut alla Chitarra con
Salsa alla Barbabietola e Crema di Parmigiano** Euro 15,00
Kamut Spaghetti nach Chitarra Art mit Rotebeeten-Sauce und
Parmesan-Creme

♥ **Ravioli tondi ripieni alle Punte di Asparagi e Mascarpone con
Caviale di Tartufo e Crema di Burro** Euro 15,00
Runde Ravioli gefüllt mit Spargelspitzen und Mascarpone mit
Trüffel-Kaviar und Butter-Creme

♥ **Gnocchi freschi di Patate con Capesante e Zafferano** Euro 16,00
Frische Kartoffel-Gnocchi mit Jakobsmuscheln und Safran

♥ **Bauletti ripieni al Baccalà con Fumettino di Mare e Perle di Basilico** Euro 16,00
Kabeljau-Ravioli mit Meeresfrüchtesauce und Basilikum

♥ **Tortelloni ripieni di Lavarello con
Erbette di Colmegna e Perle di Aceto Balsamico** Euro 15,00
Felchel-Tortelloni gefüllt mit Kräutern aus Colmegna und
Balsamig Essig Perlen

♥ **Tagliatelle con Farina di Farro integrale Bio in Salsa di Radicchio,
Bresaola Punta d'Anca e Pere Caramellate** Euro 15,00
Tagliatelle aus Bio Dinkelmehl mit Chicoree-Sauce, Trockenfleisch und
karamellisierten Birnen

♥ **Lasagne fresche in Salsa di Ragù aromatizzato alla Noce moscata** Euro 13,00
Frische Lasagne mit Hackfleischsauce gewürzt mit Muskat

♥ **Pasta fatta in Casa** - Hausgemachte Pasta

*La Pasta fresca fatta in casa subisce un ciclo di abbattimento per garantire una maggior solubilità



Ristorante Tiffany

Le Prelibatezze di Lago e di Mare Köstlichkeiten aus See und Meer

*Filettini di Pesce Persico dorati alle Mandorle Golden gebratene Barschfilets mit Mandeln	Euro 24,00
Lavarello aperto alla vecchia maniera con Burro e Salvia Ganzer Felchen mit Butter und Salbei	Euro 24,00
Filetto di Luccioperca gratinato ai Pinoli con Erbe di Colmegna su Crema di Piselli Gratinierter Zander mit Pinienkernen und Kräutern aus Colmegna auf Erbsen-Creme	Euro 25,00
Branzino in Crosta di Sale con emulsione di Olio Extravergine d'Oliva Seebarsch in Salzkruste mit einer Emulsion aus Olivenöl	Euro 27,00
Branzino grigliato servito al Gueridon Gegrillter Seebarsch	Euro 26,00
Orata al Forno con Patate, Pomodori ed Olivette nere Liguri al Gueridon Goldbrasse im Ofen gebacken mit Kartoffeln, Tomaten und kleinen schwarzen Oliven aus Ligurien	Euro 27,00
Orata grigliata servita al Gueridon Gegrillte Goldbrasse	Euro 26,00
*Gamberoni alla Griglia Gegrillte Garnelen	Euro 26,00
*Gamberoni in scottata di Aglio, Olio Extravergine d'Oliva e Tabasco Garnelen mit Knoblauch, Olivenöl und Tabasco	Euro 24,00
*Delicata frittura di Calamari e Gamberi con aromatica Salsa di Yogurt arricchita all'Erba Cipollina Frittierter Tintenfisch und Garnelen mit aromatisierter Joghurt-Sauce und Schnittlauch	Euro 22,00

***Il pesce fresco da noi somministrato crudo, segue il ciclo di abbattimento Reg. 853/2004/CE * prodotti surgelati
Non possiamo garantire ogni giorno la presenza del pesce segnalato, in quanto,
essendogli acquisti giornalieri, la reperibilità dipende dal mercato**

Wir können nicht garantieren, dass jeden Tag oben genannte Fische vorhanden sind,
da dies abhängig von den täglichen Einkäufen und der Verfügbarkeit auf dem Markt ist



Ristorante Tiffany

Le Prelibatezze di Terra Köstlichkeiten vom Land

Tagliata al Rosmarino con Rucola e Scaglie Grana Aufgeschnittenes Rindersteak mit Rauke und Parmesan	Euro 24,00
Nodino di Vitello al Turiggia di Capra di Bedero Kalbskottlet mit Ziegenkäse aus Bedero	Euro 25,00
Filetto di Coniglio con Julienne di Verdure e Olive Taggiasche Kaninchenfilet mit Gemüse Julienne und Oliven	Euro 25,00
Filetto di Manzo al Chianti e Pancetta croccante con Pane aromatizzato Rinderfilet mit Chianti Sauce, knusprigem Speck und aromatisiertem Brot	Euro 32,00
Filetto di Manzo (200 gr.) alla Griglia Gegrilltes Rinderfilet (200 gr.)	Euro 28,00
*Carrè di Agnello al Forno (min. 2 pers.) servito alla Gueridon Lammrücken aus dem Ofen (min. 2 pers.)	Euro 24,00 p.p.
Carrè di Cervo in affumicatura dolce e scottato alla Griglia con ristretto di Ginepro Fein geräuchertes Hirschcarrè, leicht grilliert mit Wacholder-Sauce	Euro 38,00

**I nostri secondi piatti sono guarniti con
Verdura fresca di stagione e con Tortino di Patate**
Unsere Hauptgerichte werden
mit frischen, saisonalen Gemüse und Kartoffeln garniert



Ristorante Tiffany

Il piacere del Veg & Veg Veg & Veg Genuss

Caciucco di Ceci al Profumo di Soia con Bruschettine (Vegano)	Euro 12,00
Kichererbsen-Suppe mit Soja Aroma und geröstetes Brot (Vegan)	
♥Lasagnetta Vegetariana della Casa alle Zucchine e Pinoli (Vegetariano)	Euro 13,00
Vegetarische hausgemachte Lasagne mit Zucchini und Pinienkernen (Vegetarisch)	
Medaglie di Quinoa e Semi di Limo con Crema di Barbabietola (Vegetariano)	Euro 16,00
Quinoa und Leinsamen- Madaillon mit Rotebeete-Creme (Vegetarisch)	
Arlecchino di Verdure in Tempura con Intingolo all'Arancia (Vegano)	Euro 14,00
Dampfgegartes gemischtes Gemüse mit Orangen Sauce (Vegan)	
♥Ravioli di Patate Viola con Pomodoro e Zenzero (Vegetariano)	Euro 15,00
Lila Kartoffel- Ravioli mit Tomaten und Ingwer (Vegetarisch)	
Fusilli al Concasse di Pomodoro fresco (Senza glutine)	Euro 15,00
Kleine Fusilli mit frischer Tomaten-Concasse (Ohne Gluten)	