

Gli Antipasti ♥ Vorspeisen

*Carpionata Tiepida ai Filetti di Persico del Lago Maggiore in Agrodolce Lauwarmer Carpionata vom Lago Maggiore mit Barschfilets im süß-sauer sauce	Euro 16,00
*Trotta del nostro Lago in affumicatura dolce con il suo Caviale e Mousse di Rafano Süßsich geräuchte Forelle aus unserem See mit Kaviar und Meerrettich-Mousse	Euro 16,00
*Carpaccio di Pesce Spada con Salsa all'Ibiscus e Arance Schwertfisch-Carpaccio serviert mit Hibiscus-Orangensauce	Euro 16,00
*Petali di Salmone marinato al Melone e profumo di Zenzero Mariniertes Lachs-Carpaccio mit Melone und einem Hauch Ingwer	Euro 16,00
*Composizione di Tonno affumicato con Mele, Composta di Carote e Pane di Segale integrale Komposition aus geräuchertem Thunfisch, Äpfeln, mit Vollkornbrot und Karottencreme	Euro 16,00
*Scaloppina di Foie Gras con Confettura alla Cipolla di Tropea tiepida Gänzeleberscheiben mit lauwarmer Tropea Zwiebeln-Marmelade	Euro 21,00
*Lumache gratinate alle Erbe con Crema all'Aglio dolce Gratinierte Schnecken mit Kräutern und Knoblauch-Creme	Euro 16,00
Violino di Capra delle nostre Valli con pane ai Lamponi e Mandorle, Pomodori secchi e Caprino Ziegenschinken aus unseren Tälern mit Himbeer und Mandeln Bröt, Kirsch Tomaten und Ziegen-Käse	Euro 18,00
Fiocco di Culatello con la Burrata affumicata Emilianische Schinkenart mit gerauchte Buffel Mozzarella	Euro 16,00
Prosciutto crudo di S. Daniele 16 mesi in Bellavista al taglio Berkel S. Daniele Rohschinken 16 Monate mit Berkel geschnitten	Euro 16,00
Caprino fresco di Brezzo di Bedero al Timo con Olio Extravergine d'Oliiva Ziegenkäse aus Brezzo di Bedero mit Thymian und Olivenöl, Kalt gepresst	Euro 12,00

Le Insalate e Gli Ortaggi ♥ Salate und Gemüse

Insalatona „Camin “

Insalata Verde, Pomodori, Carote, Cetrioli, Peperoni

Cipolle di Tropea, Tonno, Uovo sodo, Olive

Salat "Camin"

Grüner Salat, Tomaten, Karotten, Gurken, Peperoni,

Zwiebeln aus Tropea, Thunfisch, gekochte Eier und Oliven

Euro 12,00

Insalatina di Salina

Insalata Verde, Pomodori, Olive, Cipolle, Acciughe e Capperi

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

Euro 8,00

Fantasia di Ortaggi grigliati e Tomino campagnolo scottato

Fantasie von gegrilltem Gemüse und angebratenem Tomino Landkäse

Euro 14,00

Insalata Caprese con Mozzarella di Bufala e Basilico fresco

Salat "Caprese" mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum

Euro 14,00

Insalata di Pomodorini con Cipolle di Tropea

Tomatensalat mit Tropea-Zwiebeln

Euro 8,00

Insalata Mista

Insalata Verde, Pomodori, Cetrioli e Peperoni

Gemischter Salat

Grüner Salat, Tomaten, Gurken und Paprika

Euro 8,00

Insalatina di Finocchi, Spinacino, Noci, Mela e Pecorino

Fenchelsalat mit Apfel, Walnüsse und Ziegen Käse

Euro 14,00

Chicken Passion Salad

Insalata Verde con Pollo alla Julienne abbrustolito, Crouton,

Pomodorini secchi, Olive, Caprino fresco e Crema di Ibisco

Salat mit gebratene Hähnchenbruststreifen, Croutons,

getrocknete Tomaten, grüner Salat, Oliven,

frischer Ziegenkäse und Ibiskus-Creme

Euro 15,00

Dressing a richiesta

I primi Piatti ♥ Warme Vorspeisen

- ♥ Ravioli tondi ripieni alle Punte di Asparagi e Mascarpone con Caviale di Tartufo e Crema di Burro
- ♥ Runde Ravioli gefüllt mit Spargelspitzen und Mascarpone mit Trüffel-Kaviar und Butter-Creme Euro 16,00

- ♥ Gnocchi freschi di Patate con Code di Gamberoni, Pomodorini e Mandorle
- ♥ Frische Kartoffel-Gnocchi mit Gegrillteschwanz, Kirsch Tomaten und Mandeln Euro 16,00

- ♥ Strascinati con Olive, Pomodorini e Bufala
- ♥ Frisch Hausegemcht "Strascinati" mit Oliven, Kirsh Tomaten und Bufala Euro 16,00

- ♥ Ravioli di Bufala con Lemongras e Menta
- ♥ Quadrelli gefüllt mit Lemongras und Minz Euro 16,00

- ♥ Lasagne Fresche in Salsa di Ragù aromatizzato alla Noce Moscata
- ♥ Frische Lasagne mit Ragout gewürzt mit Muskat Euro 13,00

♥ *Pasta fresca*

Le Prelibatezze di Lago e di Mare ♥

Köstlichkeiten aus See und Meer

*Filettini di Pesce Persico dorati alle Mandorle

Gebratene Barschfilets mit Mandeln

Euro 25,00

Lavarello aperto alla vecchia maniera con Burro e Salvia

Ganzer Felchen mit Butter und Salbei

Euro 25,00

*Filetto di Luccioperca gratinato ai Pinoli con

Erbe di Colmegna su Cremina di Piselli

Gratinierter Zander mit Pinienkernen und Kräutern aus Colmegna auf Erbsen-Creme

Euro 26,00

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 27,00

Orata al Forno con Patate, Pomodorini ed Olivette nere Liguri al Gueridon

Goldbrasse im Ofen gebacken mit Kartoffeln, Kirschtomaten 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 Peperoncino

Garnelen mit Knoblauch, Oliven Öl und kleine Pfefferschote

Euro 28,00

*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 23,00

Le Prelibatezza di Terra ♥

Köstlichkeiten vom Land

Tagliata al Rosmarino con Rucola e Scaglie Grana Rindersteksteiten mit Rauke und Parmesan	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 con Salsa al Ronchedone e Brie di Brezzo di Bedero su Pane di Segale Rinderfilet mit Ronchedonesoße und Brie aus Brezzo di Bedero auf Roggenbrot	Euro 32,00
Filetto di Manzo (200 gr.) alla Griglia Gegrilltes Rinderfilet (200 gr.)	Euro 29,00
*Carrè di Agnello al Forno (min. 2 pers.) servito alla Gueridon Lammrücken aus dem Ofen (min. 2 pers.)	Euro 27,00 p.p.
Filetto di Maiale steccato con Osso di Stinco in Granella di Pistacchio e Profumo di Limoncella Schweinefilet Keule Knochen mit Pistazienkorn und Zitrone Sauce	Euro 22,00

*I nostri secondi piatti sono guarniti con
Verdura fresca di stagione e con Patate in vari stili
Unsere Hauptgerichte werden mit garniert Frisches Gemüse der
Saison mit Kartoffeln in verschiedenen Ausführungen*

Something with ...



Bruschetta con Concassè di Pomodoro fresco, Basilico ed Olio Extravergine d'Oliva
Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl Euro 8,00



Gazpacho
Gazpacho Euro 14,00



Minestrone fresco di Stagione all'Olio Extravergine d'Oliva e Basilico fresco
Frische Gemüsesuppe der Saison mit Olivenöl und frischem Basilikum Euro 14,00



Crema di Burrata con Gocce di Basilico
Burratasuppe mit Basilikum Euro 14,00



♥ Tortello di Zafferano ripieno alle Patate , Melanzane e Pomodorini,
al profumo di Agrumi
Safran-Tortello mit Kartoffeln, Auberginen und Kirschtomaten mit
Einer Hauch Zitrone Euro 16,00



Medaglie di Quinoa e Semi di Lino con Crema di Piselli
Quinoa und Leinsamen- Madaillon mit Erbsen-Creme
Quinoa und Leinsamen- Madaillon mit Erbsen-Creme Euro 16,00



Fusilli di Ceci al Concasse di Pomodoro fresco
Kichererbsen Fusilli mit frischer Tomatensauce Euro 15,00



Arlecchino di Verdure in Tempura con Intingolo al Miele d'Agra
Ausgebackenes Gemüse in Tempurateig mit Orangen Sauce Euro 14,00



Le Casarecce alla Colmegnina con Ricotta di Capra stagionata,
Melanzane e Salsa al Pomodoro
Le casarecce alla Colmegnina mit Gewürzter Ziegen-Ricotta,
Auberginen und Tomatensauce Euro 16,00



Insalata Verde con Spinacino, Semi di
Zucca, Pomodorini secchi e Acciughe
Grüner Salat mit Spinacino, Samen von
Kürbis, getrocknete Kirschtomaten und Sardellen Euro 10,00



Carpaccio di Salmone e Spada con Emulsione di Olio Extravergine di Oliva e Limone
Lachs und Schwert Carpaccio mit Extra Vergine Olivenöl und Zitrone Euro 18,00



Insalata di Indivia Verde, Pere, Noci e Semi di Sesamo
Grün Endiviensalat, Nuts, Pears und Sesam Euro 10,00



*Il pesce fresco, la carne e le verdure da noi somministrate, seguono il ciclo di abbattimento Reg. 853/2004/CE * prodotti surgelati
Non possiamo garantire ogni giorno la presenza del pesce, della carne o delle verdure segnalate, in quanto,
essendogli acquisti giornalieri, la reperibilità dipende dal mercato
* Unser Angebotene Frischen Fisch, Fleisch und Gemüse unterliegen die Vessorgung von Reg 853/2004/CE
Da unser Frischtischeangebot vom Täglichen Angebot auf dem Markt abhängt, können wir Ihnen leider nicht jeden Tag unsere
untanghilde Auswahl anbieten.
gefrorenes Produkt