



TASTE



DISCOVER



STAY

Assapora i piatti della tradizione, scopri la bellezza dei laghi, soggiorna in luoghi indimenticabili. Un viaggio tra gusto, natura e ospitalità. Dai sapori autentici dei nostri ristoranti al relax delle nostre strutture, fino all'emozione di scoprire il Lago Maggiore a bordo di Aurum, l'unico taxi veneziano del lago  
Vivi l'incanto del Lago Maggiore e del Lago di Mergozzo.

TASTE the flavors of tradition, **DISCOVER** the beauty of the lakes, STAY in unforgettable places. A journey through flavors, nature, and hospitality. From the authentic cuisine of our restaurants to the comfort of our accommodations, and the thrill of discovering Lake Maggiore aboard Aurum, the only Venetian water taxi on the lake.  
Experience the magic of Lake Maggiore and Lake Mergozzo.



INQUADRA IL QR CODE E SCARICA LA NOSTRA BROCHURE DIGITALE!

Frame the QR Code and download our digital brochure!

## LAKE MAGGIORE



## LAKE MERGOZZO



Ristorante, Hotel & Residence



HOUSE & POOL  
Mergozzo Lake



## ANTIPASTI Starters

**TONNO ROSSO,** € 22  
**avocado, mandorle tostate e vinaigrette agli agrumi**  

Tuna, avocado, toasted almonds, citrus vinaigrette

Thon rouge, avocat, amandes grillées, vinaigrette aux agrumes


Thunfisch, Avocado, geröstete Mandeln, Zitrusvinaigrette

**TROTA MARINATA,** € 20  
**pan brioche, insalatina riccia e pompelmo**    

Marinated trout, brioche bread, curly salad and grapefruit

Truite marinée, pain brioché, salade frisée et pamplemousse

Marinierte Forelle, Briochebrot, krauser Salat und Grapefruit

**GIRELLO DI FASSONA CBT** € 20  
**salsa tonnata, polvere di capperi e crema al tuorlo**  

Slow-cooked Fassona veal eye round, tuna sauce, caper powder, egg yolk cream

Girello de veau Fassona basse température, sauce au thon, poudre de câpres, crème de jaune d'œuf



Niedrig gegarte Fassona-Rinderhüfte, Thunfischsauce, Kapernpulver, Eigelbcreme

**TARTARE DI MANZO,** € 22  
**tarassaco, salsa bernese e acciughe**   

Fassona beef tartare, dandelion greens, Béarnaise sauce and anchovies

Tartare de Fassona, pissenlit, sauce béarnaise et anchois

Fassona-Tatar, Löwenzahn, Sauce Béarnaise und Sardellen

**GAZPACHO DI VERDURE,** € 18  
**verdure fresche di stagione (Supplemento calamari spadellati + € 6)**  

Vegetable gazpacho (Supplement for sautéed calamari + € 6)

Gaspacho de légumes (Supplément calamars poêlés + € 6)

Gemüsegazpacho (Aufpreis für gebratene Calamari + € 6)

COPERTO € 4 PER PERSONA

Cover charge and service € 4 per person - Service et Couvert € 4 par personne - Gedeckkosten € 4 pro Person

SERVIZIO BARCA PER LA SERA € 10 PER PERSONA

Evening boat service € 10 per person - Transport en bateau pour le soir € 10 par personne - Transport per Schiff € 10 pro Person

\* a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen



## PRIMI PIATTI

First Courses

**RISOTTO CARNAROLI,** € 24  
**pomodoro, gamberi rossi, burrata e limone** 🍷 🍷

Carnaroli risotto, tomato, red prawns, burrata and lemon

Risotto Carnaroli, tomate, crevettes rouges, burrata et citron

Carnaroli-Risotto mit Tomaten, roten Garnelen, Burrata und Zitrone

**PACCHERI AL RAGÙ NAPOLETANO,** € 20  
**pecorino stagionato** 🍷 🍷 🍷

Paccheri with Neapolitan ragù and aged pecorino

Paccheri au ragù napolitain et pecorino affiné

Paccheri mit neapolitanischem Ragù und gereiftem Pecorino

**RAVIOLO ALLO ZAFFERANO** € 22  
**ripieno di ossobuco, burro e parmigiano** 🍷 🍷 🍷

Saffron ravioli stuffed with ossobuco, butter and Parmesan

Ravioli au safran farcis à l'ossobuco, beurre et parmesan

Safran-Ravioli mit Ossobuco-Füllung, Butter und Parmesan

**GNOCCHI DI PATATE** € 20  
**Cacio, pepe e lime** 🍷 🍷 🍷

Potato gnocchi with pecorino cheese, black pepper and lime

Gnocchis de pommes de terre au fromage pecorino, poivre noir et citron vert

Kartoffelgnocchi mit Pecorino, schwarzem Pfeffer und Limette

**TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA** € 20  
**burro, acciughe e peperoni arrostiti** 🍷 🍷 🍷 🍷

Fresh tagliolini, butter, anchovies and roasted peppers

Tagliolini frais, beurre, anchois et poivrons rôtis

Frische Tagliolini mit Butter, Sardellen und gerösteten Paprika

COPERTO € 4 PER PERSONA

Cover charge and service € 4 per person - Service et Couvert € 4 par personne - Gedeckkosten € 4 pro Person

SERVIZIO BARCA PER LA SERA € 10 PER PERSONA

Evening boat service € 10 per person - Transport en bateau pour le soir € 10 par personne - Transport per Schiff € 10 pro Person

\* a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen



## SECONDI PIATTI

### Main Courses

**PESCATO DEL GIORNO DI MARE,** € 30  
**salsa alla livornese e verdure di stagione** 🐟

Catch of the day from the sea, Livornese sauce and seasonal vegetables

Pêche du jour de mer, sauce livournaise et légumes de saison

Fang des Tages aus dem Meer mit Livorneser Sauce und Saisongemüse

**TROTA ARROSTO** € 28  
**radicchio, riduzione al Lambrusco e parmigiano** 🐟 🍷 🍷

Roasted trout with radicchio, Lambrusco reduction and Parmesan

Truite rôtie au radicchio, réduction au Lambrusco et parmesan

Gebratene Forelle mit Radicchio, Lambrusco-Reduktion und Parmesan

**FILETTO DI MANZO** € 37  
**jus al timo e patate novelle al forno** 🍷

Beef fillet, thyme jus and roasted baby potatoes

Filet de bœuf, jus au thym et pommes de terre nouvelles rôties

Rinderfilet mit Thymianjus und Ofenkartoffeln

**CARRÈ DI AGNELLO** € 34  
**salsa olandese e verdure di stagione** 🍷 🍷

Rack of lamb, hollandaise sauce and seasonal vegetables

Carré d'agneau, sauce hollandaise et légumes de saison

Lammkarree mit Sauce Hollandaise und Saisongemüse

**PARMIGIANA DI MELANZANE,** € 22  
**ricetta tradizionale** 🍷 🍷

Traditional eggplant parmigiana

Parmigiana d'aubergines traditionnelle

Traditionelle Auberginen-Parmigiana

COPERTO € 4 PER PERSONA

Cover charge and service € 4 per person - Service et Couvert € 4 par personne - Gedeckkosten € 4 pro Person

SERVIZIO BARCA PER LA SERA € 10 PER PERSONA

Evening boat service € 10 per person - Transport en bateau pour le soir € 10 par personne - Transport per Schiff € 10 pro Person

\* a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen



## IN ALTERNATIVA...

### INSALATA MISTA

€ 14

Mixed salad

Salade mixte

Gemischter Salat

### SELEZIONI DI FORMAGGI ACCOMPAGNATI DA COMPOSTA E MIELE

€ 18

Selections of cheeses, marmalade and honey

Sélections de fromages confitures et miel

Käseauswahl, Marmelade und Honig

### LA NOSTRA CAPRESE

€ 14

Mozzarella, tomato, and basil

Mozzarella, tomate et basilic

Mozzarella, Tomate und Basilikum

### PROSCIUTTO CRUDO E BUFALA

€ 20

Parma ham with buffalo mozzarella

Jambon cru et mozzarella di bufala

Rohschinken mit Büffelmozzarella

COPERTO € 4 PER PERSONA

Cover charge and service € 4 per person - Service et Couvert € 4 par personne - Gedeckkosten € 4 pro Person

SERVIZIO BARCA PER LA SERA € 10 PER PERSONA

Evening boat service € 10 per person - Transport en bateau pour le soir € 10 par personne - Transport per Schiff € 10 pro Person

\* a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen



# MENU DEGUSTAZIONE DI ACQUA DI MARE

## TONNO ROSSO, avocado, mandorle tostate e vinaigrette agli agrumi

Tuna carpaccio, avocado, toasted almonds, citrus vinaigrette  
Thon rouge, avocat, amandes grillées, vinaigrette aux agrumes  
Thunfisch, Avocado, geröstete Mandeln, Zitrusvinaigrette

\*\*\*

## RISOTTO CARNAROLI, pomodoro, gamberi rossi, burrata e limone

Carnaroli risotto, tomato, red prawns, burrata and lemon  
Risotto Carnaroli, tomate, crevettes rouges, burrata et citron  
Carnaroli-Risotto mit Tomaten, roten Garnelen, Burrata und Zitrone

\*\*\*

## PESCATO DEL GIORNO DI MARE, salsa alla livornese e verdure di stagione

Catch of the day from the sea, Livornese sauce and seasonal vegetables  
Pêche du jour de mer, sauce livournaise et légumes de saison  
Fang des Tages aus dem Meer mit Livorneser Sauce und Saisongemüse

\*\*\*

## DOLCE A VOSTRA SCELTA

Dessert of your choice

Il Menu degustazione è realizzabile solo per tutti i componenti del tavolo  
The tasting menu is available only for the entire table

**€ 84 per persona**

€ 84 per person

**€ 124 per persona con un calice di vino in abbinamento a ogni portata**

€ 124 per person with a glass of wine paired with each course

COPERTO € 4 PER PERSONA

Cover charge and service € 4 per person - Service et Couvert € 4 par personne - Gedeckkosten € 4 pro Person

SERVIZIO BARCA PER LA SERA € 10 PER PERSONA

Evening boat service € 10 per person - Transport en bateau pour le soir € 10 par personne - Transport per Schiff € 10 pro Person

\* a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen



# MENU DEGUSTAZIONE DI TERRA

## GIRELLO DI FASSONA CBT

salsa tonnata, polvere di capperi e crema al tuorlo 0 03

Slow-cooked Fassona veal eye round, tuna sauce, caper powder, egg yolk cream

Girello de veau Fassona basse température, sauce au thon, poudre de câpres, crème de jaune d'œuf

Niedrig gegarte Fassona-Rinderhüfte, Thunfischsauce, Kapernpulver, Eigelbcreme

\*\*\*

## RAVIOLO ALLO ZAFFERANO

ripieno di ossobuco, burro e parmigiano 0 0 0

Saffron ravioli stuffed with ossobuco, butter and Parmesan

Ravioli au safran farcis à l'ossobuco, beurre et parmesan

Safran-Ravioli mit Ossobuco-Füllung, Butter und Parmesan

\*\*\*

## CARRÈ DI AGNELLO

salsa olandese e verdure di stagione 0 0

Rack of lamb, hollandaise sauce and seasonal vegetables

Carré d'agneau, sauce hollandaise et légumes de saison

Lammkarree mit Sauce Hollandaise und Saisongemüse

\*\*\*

## DOLCE A VOSTRA SCELTA

Dessert of your choice

Il Menu degustazione è realizzabile solo per tutti i componenti del tavolo  
The tasting menu is available only for the entire table

€ 84 per persona

€ 84 per person

€ 124 per persona con un calice di vino in abbinamento a ogni portata

€ 124 per person with a glass of wine paired with each course

COPERTO € 4 PER PERSONA

Cover charge and service € 4 per person - Service et Couvert € 4 par personne - Gedeckkosten € 4 pro Person

SERVIZIO BARCA PER LA SERA € 10 PER PERSONA

Evening boat service € 10 per person - Transport en bateau pour le soir € 10 par personne - Transport per Schiff € 10 pro Person

\* a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen



## MENÙ BAMBINI

Children Menu

**PASTA AL POMODORO FRESCO** 🌿 € 13

Pasta with fresh tomato

Pasta à la tomate fraîche

Pasta mit frischer Tomate

**TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA AL BURRO** 🌿 0 🥛 € 13

Fresh pasta tagliolini with butter

Tagliolini de pâtes fraîches au beurre

Frische Pasta Tagliolini mit Butter

**COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE** 🌿 0 🥛 🍷 € 18

Milanese cutlet with french fries

Escalope milanaise avec frites

Wienerschnitzel mit Pommes Frites

COPERTO € 4 PER PERSONA

Cover charge and service € 4 per person - Service et Couvert € 4 par personne - Gedeckkosten € 4 pro Person

SERVIZIO BARCA PER LA SERA € 10 PER PERSONA

Evening boat service € 10 per person - Transport en bateau pour le soir € 10 par personne - Transport per Schiff € 10 pro Person

\* a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen

# ALLERGENI



## Cereali contenenti glutine e prodotti derivati

Cereals containing gluten and their derivative strains and by-products



## Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati

Crustaceans and products based on shellfish



## Uova e prodotti a base di uova

Eggs and by-products



## Pesce e prodotti a base di pesce

Fish and products based on fish



## Arachidi e prodotti a base di arachidi

Peanuts and peanuts based products



## Soia e prodotti a base di soia

Soy and soy-based products



## Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Milk and dairy products (lactose included)



## Frutta a guscio

Fruits in shell, almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, brazil, pistachios and their by-products



## Sedano e prodotti a base di sedano

Celery and products based on celery



## Senape e prodotti a base di senape

Mustard and products based on mustard



## Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Sesame seeds and sesame seeds-based products



## Anidride solforata e solfiti

Sulphur dioxide and sulphites



## Lupini e prodotti a base di lupini

Lupine and lupine based products



## Molluschi e prodotti a base di molluschi

Molluscs and products based on molluscs

COPERTO € 4 PER PERSONA

Cover charge and service € 4 per person - Service et Couvert € 4 par personne - Gedeckkosten € 4 pro Person

SERVIZIO BARCA PER LA SERA € 10 PER PERSONA

Evening boat service € 10 per person - Transport en bateau pour le soir € 10 par personne - Transport per Schiff € 10 pro Person

\* a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen



+39 340 2594718 | [res@ristorantecasabella.it](mailto:res@ristorantecasabella.it)  
[www.ristorantecasabella.it](http://www.ristorantecasabella.it)



+39 347 802 1865 | [info@lagomaggiorebay.com](mailto:info@lagomaggiorebay.com)  
[www.lagomaggiorebay.com](http://www.lagomaggiorebay.com)

SEE  
TASTE  
DISCOVER  
STAY  
NEXT TIME

*Caffè Torino*  
RESTAURANT IN STRESA

HOUSE & POOL  
Mergozzo Lake

*La Quartina*  
Ristorante, Hotel & Residence



+39 0323 30652 | [info@caffetorinostresa.it](mailto:info@caffetorinostresa.it)  
[www.caffetorinostresa.it](http://www.caffetorinostresa.it)



+39 347 802 1865 | [info@houseandpool.it](mailto:info@houseandpool.it)  
[www.houseandpool.it](http://www.houseandpool.it)



+39 0323 80118 | [info@laquartina.com](mailto:info@laquartina.com)  
[www.laquartina.com](http://www.laquartina.com)