



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





ANTIPASTI Starter

CARPACCIO DI TONNO ROSSO, € 22
avocado, mandorle tostate e vinaigrette agli agrumi 🐟 🥑 🍋 🌿

Bluefin tuna carpaccio, avocado, toasted almonds, citrus vinaigrette

Carpaccio de thon rouge, avocat, amandes grillées, vinaigrette aux agrumes

Carpaccio vom roten Thunfisch, Avocado, geröstete Mandeln, Zitrusvinaigrette

SALMERINO MARINATO, € 20
pan brioche, insalatina riccia e crema di olive taggiasche 🍷 🍞 🐟 🥒

Marinated char, brioche bread, curly salad, Taggiasca olive cream

Ombre chevalier mariné, pain brioché, salade frisée, crème d'olives Taggiasca

Marinierter Saibling, Briochebrot, krauser Salat, Taggiasca-Olivencreme

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

PETTO D'ANATRA LEGGERMENTE FUMÉ, € 22
pere senapate e shiitake 🍷 🥒

Lightly smoked duck breast, mustard pears, shiitake mushrooms

Magret de canard légèrement fumé, poires moutardées, shiitakés

Leicht geräucherte Entenbrust, Senfbirnen, Shiitake-Pilze

Uovo 62°, € 18
fonduta d'alpeggio, agretti e nocciole 🍷 🥒 🌰

62° egg, alpine cheese fondue, agretti greens and hazelnuts

Œuf à 62°, fondue de fromage d'alpage, agretti et noisettes

Ei bei 62°, Alpkäse-Fondue, Agretti und Haselnüsse

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

Pasta Courses

RISOTTO CARNAROLI,

provolone, acciughe e gel di pomodoro 🐟 🧀

€ 22

Carnaroli risotto with provolone cheese, anchovies and tomato gel

Risotto Carnaroli au provolone, anchois et gel de tomate

Carnaroli-Risotto mit Provolone, Sardellen und Tomatengel

FUSILLI NAPOLETANI,

patate, cozze, 'Nduja, pomodoro e pecorino romano 🌾 🧀 🐚

€ 20

Neapolitan fusilli (spiral-shaped pasta) with potatoes, mussels, 'nduja spicy Calabrian sausage, tomato and Pecorino Romano cheese

Fusilli napolitains (pâtes en forme de spirale) avec pommes de terre, moules, 'nduja calabraise épicée, tomate et fromage Pecorino Romano

Neapolitanische Fusilli (spiralförmige Pasta) mit Kartoffeln, Miesmuscheln, scharfer kalabrischer 'Nduja, Tomaten und Pecorino Romano

RAVIOLO ALLO ZAFFERANO

ripieno di ossobuco, burro e parmigiano 🌾 🥚 🧀 🍴

€ 22

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 E CAVOLO NERO

ragù bianco di coniglio e Holzofe 🌾 🥚 🧀 🍴

€ 20

Potato and black cabbage gnocchi with white rabbit ragù and Holzofe cheese

Gnocchis de pommes de terre et chou noir au ragù blanc de lapin et fromage Holzofe

Kartoffel- und Schwarzkohlgnocchi mit weißem Kaninchenragout und Holzofe-Käse

TAGLIOLINI AL GRANO SARACENO

cavolo cappuccio, robiola e nocciole del Piemonte 🌾 🧀 🌰

€ 20

Buckwheat tagliolini with cabbage, robiola cheese and Piedmont hazelnuts

Tagliolini au sarrasin, chou cabus, robiola et noisettes du Piémont

Buchweizen-Tagliolini mit Weißkohl, Robiola und piemontesischen Haselnüssen

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 Course

GUANCIA DI RANA PESCATRICE, € 30
brodetto ai ricci di mare e cipolla bruciata 🐟 🍷

Monkfish cheek with sea urchin broth and charred onion

Joue de lotte au bouillon d'oursins et oignon brûlé

Seeteufelbacke mit Seeigel-Fond und gebrannter Zwiebel

TROTA ARROSTO € 28
radicchio tardivo, 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 € 36
vino rosso, funghi primaverili e caprino 🍷 🍷 🍷

Beef fillet with red wine sauce, spring mushrooms and goat cheese

Filet de bœuf sauce au vin rouge, champignons de printemps et fromage de chèvre

Rinderfilet mit Rotweinsauce, Frühlingspilzen und Ziegenkäse

QUAGLIA IN DOPPIA COTTURA € 28
jus al Marsala e verdure di stagione 🍷 🍷

Double-cooked quail with Marsala jus and seasonal vegetables

Caille en double cuisson, jus au Marsala et légumes de saison

Wachtel in doppelter Garung mit Marsala-Jus und Saisongemüse

ASPARAGI BIANCHI E VERDI, € 24
parmigiano, uovo morbido e tartufo nero primaverile 🍷 🍷

White and green asparagus, Parmesan soft egg and spring black truffle

Asperges blanches et vertes, parmesan, œuf coulant et truffe noire de printemps

Weißer und grüner Spargel mit Parmesan, weichem Ei und Frühlings-Trüffel

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

€ 16

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 TERRA

GIRELLO DI FASSONA CBT

salsa tonnata, polvere di capperi e crema al tuorlo  

Slow-cooked Fassona veal with tuna sauce, caper powder and egg yolk cream

RAVIOLO ALLO ZAFFERANO

ripieno di ossobuco, burro e parmigiano    

Saffron ravioli stuffed with ossobuco, butter and Parmesan

QUAGLIA IN DOPPIA COTTURA

jus al Marsala e verdure di stagione  

Double-cooked quail with Marsala jus and seasonal vegetables

DOLCE A VOSTRA SCELTA

Dessert of your choice

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

€ 80 per persona

€ 80 per person

€ 120 per persona con un calice di vino in abbinamento a ogni portata

€ 120 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 ACQUA DI MARE

**CARPACCIO DI TONNO ROSSO,
avocado, mandorle tostate e vinaigrette agli agrumi** 🐟🥑🥜🍋

Bluefin tuna carpaccio with avocado, toasted almonds and citrus vinaigrette

**FUSILLI NAPOLETANI,
patate, cozze, 'nduja, pomodoro e burrata** 🍝🥔🦪🍅🥚

Neapolitan fusilli with potatoes, mussels, 'nduja, tomato and burrata

**GUANCIA DI RANA PESCATRICE,
brodetto ai ricci di mare e cipolla bruciata** 🐟🦪

Monkfish cheek with sea urchin broth and charred onion

DOLCE A VOSTRA SCELTA

Dessert of your choice

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

€ 85 per persona
€ 85 per person

€ 125 per persona con un calice di vino in abbinamento a ogni portata
€ 125 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 🌾 ○ 🧈

€ 13

Fresh pasta tagliolini with butter

Tagliolini de pâtes fraîches au beurre

FrISChe Pasta Tagliolini mit Butter

COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE 🌾 ○ 🧈 🍷

€ 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, pegan, 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
www.ristorantecasabella.it



+39 347 802 1865 | info@lagomaggiorebay.com
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
www.caffetorinostresa.it



+39 347 802 1865 | info@houseandpool.it
www.houseandpool.it



+39 0323 80118 | info@laquartina.com
www.laquartina.com