



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

GIRELLO DI FASSONA, € 20
salsa tonnata, tuorlo, polvere di capperi 🍷 🥚

Fassona veal eye round, tuna sauce, egg yolk, caper powder

Gire de veau Fassona, sauce au thon, jaune d'œuf, poudre de câpres

Fassona-Rinderhüfte, Thunfischsauce, Eigelb, Kapernpulver

MANTECATO DI LUCIOPERCA, € 20
yozu, cipolla rossa caramellata, pan brioche 🍷 🍞 🥄

Creamed zander, yozu, caramelized red onion, brioche bread

Sandre monté, yozu, oignon rouge caramélisé, pain brioché

Zandercreme, yozu, karamellisierte rote Zwiebel, Briochebrot

GAZPACHO, € 24
code di scampi leggermente scottate 🍷 🦞 🥄

Gazpacho, lightly seared scampi tails

Gaspacho, queues de langoustines juste snackées

Gazpacho, leicht angebratene Scampi-Schwänze

LINGOTTO DI TROTA MARINATA, € 20
agrumi, verdure all'agro 🍷 🥄

Marinated trout, citrus fruits, pickled vegetables

Lingot de truite marinée, agrumes, petits légumes au vinaigre

Marinierter Forellenlingot, Zitrusfrüchte, sauer eingelegtes Gemüse

CREMA DI CARCIOFI, € 18
topinambur, sesamo, Grana Padano 🍷 🥄

Artichoke cream and Jerusalem artichoke, sesame and Grana Padano cheese

Crème d'artichauts, topinambours, sésame, Grana Padano

Creme aus Artischocken, Topinambur mit Sesam und Grana Padano

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

“PLON”

€ 22

agnolotti del plin piemontesi, scampo e il suo ristretto 🌾 🍷 📦 🍷

Piedmontese “plin” agnolotti, scampi and it's reduction

Agnolotti “plin” du Piémont, langoustine et son jus réduit

Piemonteser Plin-Agnolotti, Scampi und ihr Sud

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA, cime di rapa, salame 'nduja 🌾 🍷

€ 20

Fresh tagliolini pasta, turnip tops, 'nduja spicy salami

Tagliolini frais, fanes de navet, salami 'nduja

Frische Tagliolini, Stängelkohl, 'Nduja-Salami

GNOCCHI DI PATATE, salsiccia di vitello, porri 🌾 🍷 📦 🍷

€ 20

Potato gnocchi, veal sausage, leeks

Gnocchis de pommes de terre, saucisse de veau, poireaux

Kartoffelgnocchi, Kalbswurst, Lauch

ZUPPETTA DI PESCE del nostro lago 🍷 🐟 🍷 📦

€ 22

Small fish soup from our lake

Petite soupe de poisson de notre lac

Kleine Fischsuppe aus unserm See

RISOTTO, pomodoro, gamberi, burrata, limone 🍷 📦

€ 24

Risotto, tomato, prawns, burrata cheese, lemon

Risotto, tomate, crevettes, burrata, citron

Risotto, Tomate, Garnelen, Burrata, Zitrone

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

FILETTO DI MANZO, € 38
foie gras, salsa al Nebbiolo   

Beef fillet, foie gras, Nebbiolo wine sauce

Filet de boeuf, foie gras, sauce au Nebbiolo

Rinden-Filet, Foie Gras, Sauce mit Nebbiolo-Wein

BACCALÀ, € 28
vellutata al nero di seppia, spinacino    

Salted cod, cuttlefish ink velouté, baby spinach

Morue, velouté à l'encre de seiche, jeunes pousses d'épinards

Klippfisch, Sepiatinten-Velouté, junger Spinat

PESCATO DEL GIORNO DI MARE, € 30
salsa beurre blanc, verdure di stagione   

Catch of the day from the sea, beurre blanc sauce, seasonal vegetables

Poisson du jour de mer, sauce beurre blanc, légumes de saison

Tagesfang aus dem Meer, Beurre-blanc-Sauce, saisonales Gemüse

CARRÈ D'AGNELLO € 35
in crosta di erbe, salsa aioli   

Herb-crusted rack of lamb, aioli sauce

Carré d'agneau en croûte d'herbes, sauce aioli

Lammkarree in Kräuterkruste, Aioli-Sauce

“VERZINI” € 20
riso, verza, mele, toma nostrana, pomodoro 

“Verzini”: rice, savoy cabbage, apples, local toma cheese, tomato

«Verzini»: riz, chou vert, pommes, toma locale, tomate

„Verzini“: Reis, Wirsing, Äpfel, heimischer Toma-Käse, Tomato

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

POMODORI CUORE DI BUE E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

€ 10

Oxheart tomatoes and Tropea red onion

Tomates cœur de bœuf et oignon rouge de Tropea

Ochsenherztomaten und rote Tropea-Zwiebel

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 PESCE

MANTECATO DI LUCIOPERCA,
yozu, cipolla rossa caramellata, pan brioche 🐟 🍞 🌾

Creamed zander, yozu, caramelized red onion, brioche bread

RISOTTO,
pomodoro, gamberi, burrata, limone 🍷 🍞

Risotto, tomato, prawns, burrata cheese, lemon

PESCATO DEL GIORNO DI MARE,
salsa beurre blanc, verdure di stagione 🍷 🍞 🐟

Catch of the day from the sea, beurre blanc sauce, 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

€ 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



MENU DEGUSTAZIONE DI CARNE

GIRELLO DI FASSONA,
salsa tonnata, tuorlo, polvere di capperi 0 03

Fassona veal eye round, tuna sauce, egg yolk, caper powder

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA,
cime di rapa, salame 'nduja 03

Fresh tagliolini pasta, turnip tops, 'nduja spicy salami

CARRÈ D'AGNELLO
in crosta di erbe, salsa aioli 03 03

Herb-crusted rack of lamb, aioli sauce

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



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, 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
www.ristorantecasabella.it



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

SEE
 TASTE DISCOVER STAY
 U
 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



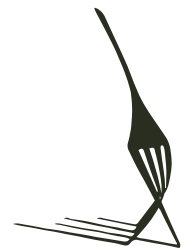
+39 347 802 1865 | info@houseandpool.it
www.houseandpool.it



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

DOLCI

Desserts





DOLCI Desserts

IL TIRAMISÙ

€ 10

Tiramisù

Tiramisu

Tiramisu

GANACHE CIOCCOLATO AL LATTE, cannella, pere al vino rosso, crumble

€ 10

Milk chocolate ganache, cinnamon,
red wine pears, crumble

Ganache au chocolat au lait, cannelle,
poires au vin rouge, crumble

Milchschokoladenganache, Zimt,
Rotweibirnen, Crumble

MERINGA, panna, frutti rossi e gelato alla crema

€ 10

Meringue, whipped cream, berries and custard ice cream

Meringue, crème fouettée, fruits rouges et glace à la crème

Baiser, Schlagsahne, rote Früchte und Vanilleeis

SORBETTO

€ 8

Sorbet

Sorbet

Sorbet

FROLLA AL LIMONE, lemon curd, panna, lamponi

€ 10

Lemon shortcrust, lemon curd, cream, raspberries

Sablé citron, lemon curd, crème, framboises

Zitronenmürbeteig, Lemon Curd, Sahne, Himbeeren