



Antipasti Appetisers

Trota marinata alla vaniglia, il suo caviale con spuma di feta, menta piperita e verdure croccanti (4.7.)

€ 19.00

Trout marinated in vanilla, its caviar with feta foam and peppermint and crunchy vegetables

Truite marinée à la vanille, son caviar à l'écume de feta et menthe poivrée et légumes croquants

In Vanille marinierte Forelle, ihr Kaviar mit Feta-Schaum und Pfefferminze und knusprige Gemüse

Polpo alla griglia, mais, yogurt e patate alla paprica (4.7.9.14.)

€ 22.00

Grilled octopus, yoghurt corn and paprika potatoes

Poulpe grillé, maïs au yaourt et pommes de terre au paprika

Gegrillter Oktopus, Joghurtmais und Paprikakartoffeln

Prosciutto di Parma 24 mesi, puntarelle croccanti e pomodori confit

€ 19.00

Parma ham aged 24 months with crunchy chicory and confit tomatoes

Jambon de Parme affiné 24 mois avec chicorée croquante et tomates confites

24 Monate gereifter Parmaschinken mit knackigem Chicorée und confierten Tomaten

Tartare di manzo piemontese, agretti e maionese alle nocciole (3.8.)

€ 22.00

Piedmontese beef tartare, agretti and hazelnut mayonnaise

Tartare de bœuf piémontais, agretti et mayonnaise aux noisettes

Piemontesisches Rindertartar, Agretti und Haselnussmayonnaise

Tarte tatin di scalogni, castelmagno e mandorle tostate (1.7.8.) 🌱

€ 17.00

Tarte tatin of shallots, castelmagno and toasted almonds

Tarte tatin d'échalotes, castelmagno et amandes grillées

Tarte Tatin aus Schalotten, Castelmagno und gerösteten Mandeln

COPERTO: LUNCH € 3.50 PER PERSONA

Lunch cover charge € 3,50 per person - Cover Charge pour le déjeuner € 3,50 par personne - Gedeckkosten zum Mittagessen € 3,50 pro Person

DINNER € 10.00 PER PERSONA Il coperto della sera include il servizio di trasporto con la barca. The cover charge in the evening includes transport by boat. Le couvert du soir comprend le transport en bateau. Die Gedeckpauschale am Abend beinhaltet den Transport per Schiff.

* Alcune nostre ricette contengono alimenti surgelati / Frozen ° Trattato con abbattitore di temperatura / Blast chiller



Primi Piatti

First courses

Paccheri alla carbonara di lago (1.3.9.)

€ 20.00

Short pasta with egg, bacon, pecorino cheese and lake fish

Pâtes courtes aux œufs, bacon, fromage pecorino et poisson du lac

Kurze Nudeln mit Ei, Speck, Schafskäse und Seefisch

Risotto ai gamberi, lime e bisque mantecato alla creme fraiche (2.4.7.9.)

€ 23.00

Risotto with prawns, lime and bisque creamed with creme fraiche

Risotto aux gambas, citron vert et bisque à la crème fraîche

Risotto mit Garnelen, Limette und Biskuitcreme mit Crème fraîche

Gnocchi al ragù d'anatra, ricotta Seirass e polvere di limone bruciato (1.3.7.9.) € 20.00

Gnocchi with duck ragout, Seirass ricotta and burnt lemon powder

Gnocchi au ragoût de canard, ricotta de Seirass et poudre de citron brûlé

Gnocchi mit Entenragout, Seirass-Ricotta und gebranntem Zitronenpulver

Spaghettone aglio, olio e cime di rapa con pane croccante piccante (1.7.)

€ 19.00

Spaghettone garlic oil and turnip tops with spicy crunchy bread

Spaghettone à l'huile d'ail et pousses de navet avec pain croustillant épicé

Spaghetti-Knoblauchöl und Rübenspitzen mit würzigem Knusperbrot

Zuppa di verdura di stagione (9.) 🌿

€ 17.00

Seasonal vegetable soup

Soupe aux légumes de saison

Saisonale Gemüse Suppe

Tutte le nostre paste sono fatte in casa
All our fresh pasta are home made.

COPERTO: LUNCH € 3.50 PER PERSONA

Lunch cover charge € 3,50 per person - Cover Charge pour le déjeuner € 3,50 par personne - Gedeckkosten zum Mittagessen € 3,50 pro Person

DINNER € 10.00 PER PERSONA Il coperto della sera include il servizio di trasporto con la barca. The cover charge in the evening includes transport by boat. Le couvert du soir comprend le transport en bateau. Die Gedeckpauschale am Abend beinhaltet den Transport per Schiff.

* Alcune nostre ricette contengono alimenti surgelati / Frozen ° Trattato con abbattitore di temperatura / Blast chiller



Secondi Piatti

Second courses

Ombrina alla cacciatora, funghi, terra di olive e olio al prezzemolo (4.9.) € 24.00

Croaker with mushrooms, tomatoes, olives and parsley oil

Croaker aux champignons, tomates, olives et huile de persil

Croaker mit Champignons, Tomaten, Oliven und Petersilienöl

Fritto misto di lago, giardiniera e maionese allo zenzero (1.3.4.) € 25.00

Mixed fried fish, pickled vegetables and ginger mayonnaise

Mélange de poisson frit, légumes marinés et mayonnaise au gingembre

Fritiertes Gemüschte Fisch, eingelegtes Gemüse und Ingwermayonnaise

Coscia di faraona confit, broccoli e patate al forno (7.) € 24.00

Confit leg of guinea fowl, broccoli and baked potatoes

Cuisse de pintade confite, brocolis et pommes de terre au four

Konfitierte Perlhuhnkeule, Brokkoli und Ofenkartoffeln

Diaframma di manzo, salsa alla senape, carciofi (10.) € 27.00

Beef diaphragm, artichoke mustard sauce

Diaphragme de boeuf, sauce artichaut moutarde

Rindermembran, Artischocken-Senf-Sauce

Curry di ceci, latte di cocco, arachidi con riso basmati (5.11.) € 20.00

Chickpea curry, peanut coconut milk with basmati rice

Curry de pois chiches, cacahuète lait de coco et riz basmati

Kichererbsencurry, Erdnuss-Kokosmilch mit Basmatireis

COPERTO: LUNCH € 3.50 PER PERSONA

Lunch cover charge € 3,50 per person - Cover Charge pour le déjeuner € 3,50 par personne - Gedeckkosten zum Mittagessen € 3,50 pro Person

DINNER € 10.00 PER PERSONA Il coperto della sera include il servizio di trasporto con la barca. The cover charge in the evening includes transport by boat. Le couvert du soir comprend le transport en bateau. Die Gedeckpauschale am Abend beinhaltet den Transport per Schiff.

* Alcune nostre ricette contengono alimenti surgelati / *Frozen* ° Trattato con abbattitore di temperatura / *Blast chiller*



Dolci Dessert

Torta al limone dell'Isola dei Pescatori (1.3.7.8.) € 10.00

Lemon cake
Gâteau au citron
Zitronenkuchen

Tiramisù (1.3.7.) € 10.00

Bonet (1.3.7.8.) € 10.00

Chocolate and amaretto pudding
Pouding au chocolat et à l'amaretto
Schokoladen- und Amarettopudding

Sorbetto di frutta € 8.00

Fruit sorbet
Sorbets aux fruits
Fruchtsorbet

Cheese cake alla liquirizia e frutti di bosco (1.7.) € 10.00

Cheese cake with licorice and berries
Gâteau au fromage à la réglisse et aux baies
Käsekuchen mit Lakritze und Beeren

In alternativa...

Insalata mista € 14.00

Mixed salad
Salade mixte
Gemischter Salat

Selezioni di formaggi delle Valli Ossolane (7.8.) € 16.00

Selections of cheeses from the Ossola Valleys
Sélections de fromages des vallées de l'Ossola
Käseauswahl aus den Ossola-Tälern

Selezioni di Salumi delle Valli Ossolane (12.) € 20.00

Selections of Cured Meats from the Ossola Valleys
Sélections de Charcuterie des Vallées de l'Ossola
Auswahl an Wurstwaren aus den Ossola-Tälern

COPERTO: LUNCH € 3.50 PER PERSONA

Lunch cover charge € 3,50 per person - Cover Charge pour le déjeuner € 3,50 par personne - Gedeckkosten zum Mittagessen € 3,50 pro Person

DINNER € 10.00 PER PERSONA Il coperto della sera include il servizio di trasporto con la barca. The cover charge in the evening includes transport by boat. Le couvert du soir comprend le transport en bateau. Die Gedeckpauschale am Abend beinhaltet den Transport per Schiff.

* Alcune nostre ricette contengono alimenti surgelati / *Frozen* ° Trattato con abbattitore di temperatura / *Blast chiller*

Menu Degustazione di Terra

Meat tasting menu

Tartare di manzo piemontese, agretti e maionese alle noicchie

Piedmontese beef tartare, agretti and hazelnut mayonnaise

Gnocco al ragù d'anatra, ricotta Seirass e polvere di limone bruciato

Gnocco with duck ragout, Seirass ricotta and burnt lemon powder

Diaframma di manzo, salsa alla senape e carciofi

Beef diaphragm, artichoke mustard 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

€ 70.00 per persona

€ 70.00 per person

€ 90.00 per persona con tre calici di vino in abbinamento

€ 90.00 per person with three paired glasses of wine



COPERTO: LUNCH € 3.50 PER PERSONA

Lunch cover charge € 3,50 per person - Cover Charge pour le déjeuner € 3,50 par personne - Gedeckkosten zum Mittagessen € 3,50 pro Person
DINNER € 10.00 PER PERSONA Il coperto della sera include il servizio di trasporto con la barca. The cover charge in the evening includes transport by boat. Le couvert du soir comprend le transport en bateau. Die Gedeckpauschale am Abend beinhaltet den Transport per Schiff.

* Alcune nostre ricette contengono alimenti surgelati / *Frozen* ° Trattato con abbattitore di temperatura / *Blast chiller*

Menu Degustazione d'acqua dolce

Lake fish tasting menu

Trota marinata alla vaniglia, il suo caviale con spuma di feta e menta piperita e verdure croccanti

Trout marinated in vanilla, its caviar with feta foam and peppermint and crunchy vegetables

Paccheri alla carbonara di lago

Short pasta with egg, bacon, pecorino cheese and lake fish

Fritto misto di lago, giardiniera e maionese allo zenzero

Mixed fried fish, pickled vegetables and ginger mayonnaise

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

€ 70,00 per persona • € 70,00 per person

€ 90,00 per persona con tre calici di vino in abbinamento

€ 90,00 per person with three paired glasses of wine

Menu Degustazione d'acqua di mare

Fish tasting menu

Polpo alla griglia mais yogurt e patate alla paprika

Grilled octopus, yoghurt corn and paprika potatoes

Risotto ai gamberi, lime e bisque mantecato alla creme fraiche

Risotto with prawns, lime and bisque creamed with creme fraiche

Ombrina alla cacciatora, funghi terra di olive e olio al prezzemolo

Croaker with mushrooms, tomatoes, olives and parsley oil

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

€ 70,00 per persona • € 70,00 per person

€ 90,00 per persona con tre calici di vino in abbinamento

€ 90,00 per person with three paired glasses of wine

COPERTO: LUNCH € 3.50 PER PERSONA

Lunch cover charge € 3,50 per person - Cover Charge pour le déjeuner € 3,50 par personne - Gedeckkosten zum Mittagessen € 3,50 pro Person

DINNER € 10.00 PER PERSONA Il coperto della sera include il servizio di trasporto con la barca. The cover charge in the evening includes transport by boat. Le couvert du soir comprend le transport en bateau. Die Gedeckpauschale am Abend beinhaltet den Transport per Schiff.

* Alcune nostre ricette contengono alimenti surgelati / Frozen ° Trattato con abbattitore di temperatura / Blast chiller

Menù Bambini

Children's Menù

Pasta al pomodoro fresco (1.5.6.7.)

€ 11.00

Pasta with fresh tomato

Pasta à la tomate fraîche

Pasta mit frischer Tomate

Tagliolini di pasta fresca al burro (1.5.6.7.)

€ 11.00

Fresh pasta tagliolini with butter

Tagliolini de pâtes fraîches au beurre

Frische Pasta Tagliolini mit Butter

Cotoletta alla milanese con patatine fritte (1.3.5.6.)

€ 16.00

Milanese cutlet with french fries

Escalope milanaise avec frites

Wienerschnitzel mit Pommes Frites



COPERTO: LUNCH € 3.50 PER PERSONA

Lunch cover charge € 3,50 per person - Cover Charge pour le déjeuner € 3,50 par personne - Gedeckkosten zum Mittagessen € 3,50 pro Person
DINNER € 10.00 PER PERSONA Il coperto della sera include il servizio di trasporto con la barca. The cover charge in the evening includes transport by boat. Le couvert du soir comprend le transport en bateau. Die Gedeckpauschale am Abend beinhaltet den Transport per Schiff.

* Alcune nostre ricette contengono alimenti surgelati / *Frozen* ° Trattato con abbattitore di temperatura / *Blast chiller*

Allergeni

allergenic ingredients

(1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati

Cereals containing gluten and their derivative strains and by-products

(2) Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati

Crustaceans and products based on shellfish

(3) Uova e prodotti a base di uova

Eggs and by-products

(4) Pesce e prodotti a base di pesce

Fish and products based on fish

(5) Arachidi e prodotti a base di arachidi

Peanuts and peanuts based products

(6) Soia e prodotti a base di soia

Soy and soy-based products

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

Milk and dairy products (lactose included)

(8) Frutta a guscio

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

(9) Sedano e prodotti a base di sedano

Celery and products based on celery

(10) Senape e prodotti a base di senape

Mustard and products based on mustard

(11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Sesame seeds and sesame seeds-based products

(12) Anidride solforata e solfiti

Sulphur dioxide and sulphites

(13) Lupini e prodotti a base di lupini

Lupine and lupine based products

(14) Molluschi e prodotti a base di molluschi

Molluscs and products based on molluscs



COPERTO: LUNCH € 3.50 PER PERSONA

Lunch cover charge € 3,50 per person - Cover Charge pour le déjeuner € 3,50 par personne - Gedeckkosten zum Mittagessen € 3,50 pro Person

DINNER € 10.00 PER PERSONA Il coperto della sera include il servizio di trasporto con la barca. The cover charge in the evening includes transport by boat. Le couvert du soir comprend le transport en bateau. Die Gedeckpauschale am Abend beinhaltet den Transport per Schiff.

* Alcune nostre ricette contengono alimenti surgelati / *Frozen* ° Trattato con abbattitore di temperatura / *Blast chiller*