

Gli Antipasti

*Carpionata Tiepida ai Filetti di Persico del Lago Maggiore in Agrodolce con nota alla Curcuma	Euro 16,00
*Trota Salmonata del nostro Lago con il suo Caviale e Mousse di Rafano	Euro 16,00
*Petali di Salmone marinato al Pepe rosa, con Senape antica e Burro all'Aneto	Euro 16,00
*Tartare di Tonno al Sesamo croccante e Salsa di Lamponi	Euro 18,00
*Scaloppina di Foie Gras con Confettura alla Cipolla di Tropea tiepida	Euro 21,00
*Lumache gratinate alle Erbe con Crema all'Aglio dolce	Euro 16,00
Violino di Capra delle nostre Valli con Caprino di Brezzo di Bedero	Euro 18,00
Prosciutto crudo di S. Daniele 16 mesi in Bellavista al taglio Berkel	Euro 16,00
Caprino fresco di Brezzo di Bedero al Timo con Olio Extravergine d'Oliva	Euro 12,00

Le Insalate e Gli Ortaggi

Insalata Tropea Insalata di Pomodorini con Cipolle di Tropea	Euro 8,00
Insalata Siciliana Insalata con Rucola, Finocchi, Arancia, Pistacchio e Pecorino	Euro 12,00
Insalatona „Camin “ Lattughino, Pomodori, Carote, Cetrioli, Peperoni Cipolle di Tropea, Tonno, Uovo sodo, Olive	Euro 12,00
Insalata Caprese Insalata Caprese di Brezzo di Bedero con Tomino di Capra	Euro 14,00
Insalata Luinese Lattughino con Trota affumicata, Pomodorini Cipolla e Blu di Capra	Euro 16,00
Rabbit Passion Salad Lattughino con Coniglio alla Julienne abbrustolito, Crouton, Pomodorini secchi, Olive, Caprino fresco e Crema di Ibisco	Euro 16,00

I primi Piatti

- ♥ Risotto tradizionale ai Filettini di Pesce Persico con Erbette del nostro Parco Euro 16,00
- ♥ Gnocchi freschi di Patate con mantecatura di Trota Salmonata e Pesto di Rucola Euro 16,00
- ♥ Maltagliati freschi alla Crema di Limone e Pomodorini Pachino con Basilico nostrano Euro 16,00
- ♥ Tagliolini freschi tirati a Mano con Burrata e Tartare di Gamberi a Timo con Olio Extravergine d'Oliva Euro 17,00
- ♥ Quadrelli di Pasta sfoglia all'antico Ragù aromatizzato alla Noce Moscata Euro 13,00

Pasta fresca

Le Prelibatezze di Lago e di Mare

- *Filettini di Pesce Persico dorati al Burro Italiano e Mandorle Euro 25,00
- *Scaloppa di Luccioperca gratinato ai Pinoli con Erbe di Colmegna su Cremina di Piselli Euro 26,00
- Branzino in Crosta di Sale con emulsione di Olio Extravergine d'Oliva Euro 27,00
- *Delicata frittura di Calamari e Gamberi con aromatica Salsa di Yogurt arricchita all'Erba Cipollina Euro 24,00

Dalla nostra Griglia...

*Polpo grigliato all'Olio Extravergine d'Oliva con Tritto di Rosmarino	Euro 24,00
*Gamberoni alla Griglia	Euro 26,00
Branzino grigliato servito al Gueridon	Euro 27,00

I nostri secondi piatti sono guarniti con Verdura fresca di stagione e con Patate in vari stili

Le Prelibatezza di Terra

Filetto di Coniglio con Julienne di Verdure e Olive Taggiasche	Euro 25,00
Filetto di Manzo con Brie di Capra da Brezzo e ristretto di Ronchedone speziato	Euro 34,00
*Carrè di Agnello al Forno (min. 2 pers.) servito alla Gueridon	p.p. Euro 27,00
Costolette di Agnello in Panure aromatica brillata al Burro	Euro 22,00

Dalla nostra Griglia...

Tagliata di Manzo alla Pietra Lavica con Tartufo estivo e Scaglie di Grana	Euro 25,00
Filetto di Manzo (200 gr.) alla Griglia	Euro 32,00

I nostri secondi piatti sono guarniti con Verdura fresca di stagione e con Patate in vari stili

Something with ...



Bruschetta con Concassè di Pomodoro fresco, Basilico ed Olio Extravergine d'Oliva Euro 8,00



Crema di Patate con Tuorlo d'Uovo croccante al Timo

Euro 14,00



♥ Tortello di Zafferano ripieno alle Patate al profumo di Agrumi
con Pomodorini, Melanzane e Confit di Pomodorini Ciliegino

Euro 16,00



Medaglie di Quinoa e Semi di Lino con Crema di Piselli

Euro 16,00



Arlecchino di Verdure in Tempura con Intingolo al Miele d'Agra

Euro 14,00



*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,
essendo gli acquisti giornalieri, la reperibilità dipende dal mercato