

## *Gli Antipasti*

*Carpionata Tiepida ai Filetti di Persico del Lago Maggiore in Agrodolce con nota alla Curcuma	Euro 18,00
*Trotta Salmonata del nostro Lago in affumicatura dolce con il suo Caviale e Mousse di Rafano	Euro 18,00
*Petalì di Salmone marinato al Pepe rosa, con Senape antica e Burro all'Aneto	Euro 18,00
*Tartare di Tonno al Sesamo croccante e Salsa di Lamponi	Euro 20,00
*Scaloppina di Foie Gras con Confettura alla Cipolla di Tropea tiepida	Euro 22,00
*Lumache gratinate alle Erbe con Crema all'Aglio dolce	Euro 17,00
Violino di Capra delle nostre Valli con Caprino di Brezzo di Bedero	Euro 19,00
Prosciutto crudo di Parma stagionatura 24 Mesi	Euro 17,00
Caprino fresco di Brezzo di Bedero al Timo con Olio Extravergine d'Oliva	Euro 13,00

## *Le Insalate e Gli Ortaggi*

Insalata Tropea Insalata di Pomodorini con Cipolle di Tropea	Euro 9,00
Insalata Siciliana Insalata con Rucola, Finocchi, Arancia, Pistacchio e Pecorino	Euro 13,00
Insalatona „Camin “ Lattughino, Pomodori, Carote, Cetrioli, Peperoni Cipolle di Tropea, Tonno, Uovo sodo, Olive	Euro 13,00
Insalata Caprese Insalata Caprese di Brezzo di Bedero con Burrata affumicata	Euro 15,00
Insalata Luinese Lattughino con Trota affumicata, Pomodorini Cipolla e Blu di Capra	Euro 17,00
Rabbit Passion Salad Lattughino con Coniglio alla Julienne abbrustolito, Crouton, Pomodorini secchi, Olive, Caprino fresco e Crema di Ibisco	Euro 18,00

*Dressing a richiesta*

## *I primi Piatti*

♥ Ravioli di Bufala con Spinacino e Pomodoro	Euro 17,00
♥ Gnocchi freschi di Patate con mantecatura di Trota Salmonata e Pesto di Rucola	Euro 17,00
♥ Maltagliati freschi alla Crema di Limone e Pomodorini Pachino con Basilico nostrano	Euro 17,00
♥ Tagliolini freschi tirati a Mano con Burrata e Tartare di Gamberi a Timo con Olio Extravergine d'Oliva	Euro 18,00
♥ Quadrelli di Pasta sfoglia all'antico Ragù aromatizzato alla Noce Moscata	Euro 14,00

## *Pasta fresca*

### *Le Prelibatezze di Lago e di Mare*

*Filettini di Pesce Persico dorati al Burro Italiano e Mandorle	Euro 26,00
*Scaloppa di Luccioperca gratinato ai Pinoli con Erbe di Colmegna su Cremina di Piselli	Euro 27,00
Branzino in Crosta di Sale con emulsione di Olio Extravergine d'Oliva	Euro 28,00
*Delicata frittura di Calamari e Gamberi con aromatica Salsa di Yogurt arricchita all'Erba Cipollina	Euro 25,00
*Polipo saltato al Rosmarino	Euro 25,00

### *Dalla nostra Griglia...*

*Gamberoni alla Griglia	Euro 29,00
Branzino grigliato servito al Gueridon	Euro 28,00
Orata grigliata servita al Gueridon	Euro 28,00
Trota salmonata alla Griglia	Euro 28,00

### *Le Prelibatezza di Terra*

Filetto di Coniglio con Julienne di Verdure e Olive Taggiasche	Euro 26,00
Filetto di Manzo con Brie di Capra da Brezzo e ristretto di Ronchedone speziato	Euro 35,00
*Carrè di Agnello al Forno (min. 2 pers.) servito alla Gueridon	p.p. Euro 28,00

### *Dalla nostra Griglia...*

Tagliata di Manzo alla Pietra Lavica con Rucola e Scaglie di Grana	Euro 26,00
Filetto di Manzo (200 gr.) alla Griglia	Euro 33,00
Costolette d'Agnello alla griglia	Euro 28,00
Costolette di Vitello	Euro 25,00
Entrecôte alla Griglia	Euro 26,00

*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 9,00



Crema di Patate con Tuorlo d'Uovo croccante al Timo



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

Euro 17,00



Medaglie di Quinoa e Semi di Lino con Crema di Piselli

Euro 17,00



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

Euro 15,00

