



## *Gli Antipasti*



## *Starters*

La Fantasia di Ortaggi grigliati con Melanzane Peperoni e Zucchine al Tomino campagnolo scottato Tomino with grilled vegetables	15,00
La nostra Carpionata Tiepida ... ai Reali e selezionati Filetti di Persico* del Lago, leggermente infarinati con sintonia di Verdure in Agrodolce cotte lentamente per ore e segretamente speziate, con Curcuma selezionata Lukewarm carpionata from Lake Maggiore with perch* fillets in sweet and sour sauce with turmeric	17,00
La fresca Trota Salmonata del nostro Lago ... In arrivo per intero e affumicato dallo Chef in un dolce profumo al Legno di Ciliegio selvatico con il suo Caviale e la Mousse di Rafano Sweet smoked salmon trout from our lake with caviar on horseradish mousse	17,00
Il Salmone al Fior di Petali ... Tagliati al momento da Baffa intera, marinata e speziata in una danza di 24 ore punteggiata al Pepe rosa, con Senape antica e Burro mantecato all'Aneto Marinated smoked salmon carpaccio with pink pepper, mustard and dill butter	17,00
La Tartare di Tonno rosso** nature tagliata a Coltello da trancio intero al Sesamo croccante e Salsa di Lamponi Tuna* tartare with crispy sesame and raspberry sauce	19,00
La Scaloppina di Foie Gras* selezionata da Canard Royal In doppia cottura... per 3 minuti in Padella e 8 minuti al Forno Affiancata dalla nostra Confettura alla Cipolla di Tropea caramellata Goose liver* slices with lukewarm Tropea onion jam	22,00
La Suonata del Violino di Capra delle nostre Valli al pregiato taglio di Coscia speziata e stagionata senza conservanti... finemente tagliata da noi dopo almeno 90 giorni e accompagnata con cremoso Brie di Capra locale da razza camosciata Goat ham from our valleys with goat cheese from Brezzo di Bedero	22,00

## *Entrate in Adagio*



### *Light Starters*

La Bruschetta con Concassè di Pomodoro fresco, Basilico ed Olio Extravergine d'Oliva Bruschetta with Fresh Tomato Concassè, Basil and Extra Virgin Olive Oil	9,00
L'Arlecchino di Verdure* in Tempura con Intingolo al Miele d'Agra Vegetables* in Tempura with Agra Honey Intrigue	15,00
Le Medaglie di Quinoa* e Semi di Lino cotte in filo d'Olio Extravergine con Crema di Piselli* Quinoa* and linseed medals cooked in extra virgin olive oil with creamed peas*	17,00

## *Insalate*



### *Salads and vegetables*

L'Insalata Siciliana con Rucola, Finocchi, Arancia, Pistacchio di Bronte sgusciato e tritato e Tumazzu Pecorino tipico Salad with rocket, fennel, orange, pistachio and pecorino cheese	13,00
L'Insalatona storica del „Camin “ con Lattughino, Pomodori, Carote, Cetrioli, Peperoni Cipolle di Tropea, Tonno, Uovo sodo, Olive Lattughino with tomatoes, carrots, cucumber, chilli peppers, Tropea onions, tuna, boiled eggs and olives	13,00
L'Insalata Caprese con Mozzarella di Bufala campana Dop, Pomodoro, in arrivo ogni 24ore e dipinto con il verde fresco del Basilico Salad "Caprese" with smoked burrata	15,00
L'Insalata Luinese a KM 0 con Trota, affumicata da noi su legno di Faggio e 100% Blu di Capra locale esclusivamente dal suo Latte Lattughino Pomodorini Cipolla Lattughino with smoked salmon trout, tomatoes, onions and goat Gorgonzola	17,00
La Rabbit Passion Salad con Filettini di Coniglio* tagliati e flambati con Formagella locale Valturbin e Crema di Ibisco XXL del nostro Parco, Pomodorini secchi, Olive, Lattughino, Crouton Salad with fried rabbit* breast strips, croutons, dried tomatoes, green salad, olives, goat cheese and hibiscus cream	18,00

## Le prime Portate



### First courses

"La mia Lasagna 1985"* ... nulla è cambiato... all'antico Ragù di Carne selezionata dai nostri tagli migliori e aromatizzato con Noce Moscata Lasagna* with selected meat flavoured with nutmeg	15,00
Una Poesia al Palato.... I Ravioli* alla Ricotta fresca di Bufala con Rucola e ultimati al concassè di Pomodoro Ravioli* with bufala ricotta and tomato	17,00
Gli Gnocchi♥ di Patate Bianche Majestic... Il grande classico con l'eccellenza italiana del dolce Prosciutto San Daniele e Asparagi di stagione Potato gnocchi ♥ with sweet San Daniele ham and seasonal asparagus	18,00
I Maltagliati ♥ da Farina Rigamonti alla Cremosa di Limone da Colmegna e Pomodorini Pachino con Basilico nostrano Maltagliati ♥ with lemon cream, cherry tomatoes and our basil	16,00
I Tagliolini♥ tirati a Mano con Burrata e Tartare di Gamberi** in versione artigianale, il nostro Timo darà un profumo indescrivibile Tagliolini ♥ with burrata, prawn* tartare with thyme and best olive oil	18,00
Il Tortello* con Zafferano all'impasto ripieno di Patate al profumo di Agrumi con Pomodorini, Melanzane e Confit di Pomodorini Ciliegino Tortello* with saffron, stuffed with potatoes and citrus fruits with cherry tomatoes, aubergines and confit of cherry tomatoes	17,00
Il Risotto delicato di selezione Carnaroli al Pesce Persico* del Lago cotto lentamente con Brodo del nostro Orto e mantecato al Burro fuso e Salvia Carnaroli Risotto with Lake Perch* and whipped with melted butter and sage	18,00
In fredda preparazione...il Cremoso di Burrata pugliese fresca con Pomodorini e Basilico Fresh Puglia burrata with cherry tomatoes and basil	15,00

Ore 9.00 ... impastiamo per la nostra Linea ...  
Ogni mattina il nostro "Kitchen Staff" prepara l'impasto  
con Farina a Km 0 di Molino ad Acqua storico

Every morning at 9 a.m. our "Kitchen Staff" prepares  
the dough with historical Water Mill 0-km flour

# *Le Prelibatezze di Lago e di Mare*



## *Main courses from lake and sea*

<b>Il Ventaglio ai Filettini di Pesce Persico* leggermente infarinati e dorati al Burro Italiano. lo finiamo con Mandorle filettate e tostate</b> Fried perch* fillets with Italian butter and almonds	<b>26,00</b>
<b>Lo Scaloppato di Luccioperca* gratinato ai Pinoli con Erbe di Colmegna su vellutata di Piselli* preparata al momento</b> Pike perch* au gratin with pine nuts and herbs from Colmegna on pea cream*	<b>27,00</b>
<b>Sotto una Crosta di Sale. Il Branzino intero formato e speziato con emulsione all' Olio Extravergine d'Oliva e Limone</b> Sea bass in salt crust with an emulsion of olive oil	<b>28,00</b>
<b>La Delicata frittura di Calamari* e Gamberi* con aromatica Salsa di Yogurt arricchita all'Erba Cipollina</b> Fried squid* and prawns* with flavoured yoghurt sauce and chives	<b>25,00</b>
<b>La Scottata di Polipo* in due battute... in bassa cottura e saltato al Rosmarino</b> Seared octopus* cooked at low temperature with rosemary	<b>27,00</b>
<b>La Grigliata di Gamberoni* ben puliti e sezionati ...segnati su Pietra lavica</b> Grilled prawns*	<b>29,00</b>

## *Le Prelibatezze di Terra*



### *Main courses from the land*

Delle nostre vallate. Il Filetto di Coniglio* cotto a bassa temperatura, sfumato e coccolato da una Julienne di Verdure e Olive Taggiasche Rabbit* fillet with julienne vegetables and olives	26,00
L'immaneabile Filetto di Manzo con Brie di Capra da Brezzo e ristretto di Amante rosso in appassimento e speziato Fillet of beef with spicy ronchedonesauce and brie from Brezzo di Bedero	35,00
Tagliato in Bellavista* per 2 ...Il Carrè di Agnello* incrociato rosolato e infornato... profumato con Demi - glace stile Escoffier Saddle of lamb* from the oven (min. 2 People)	30,00 p.p.
Tagliata di Manzo alla Robespierre con Rosmarino e cotta su pietra Lavica ...sul piatto caldo caldo con Rucola e Scaglie di Grana Grilled fillet of beef with rocket and Grana cheese flakes	26,00
Semplicemente grigliato... il nostro Filetto di Manzo (200 gr.) Grilled fillet of beef (200 gr.)	33,00

Le nostre prelibatezze di Lago di Mare e di Terra sono guarnite con verdure fresche di stagione e con Patate preparate in vari stili e cotture

Our main courses are garnished with fresh seasonal vegetables and potatoes prepared in a variety of styles and ways