



Gli Antipasti



Vorspeisen

La Fantasia di Ortaggi grigliati con Melanzane Peperoni e Zucchine al Tomino campagnolo scottato Tomino mit gegrilltem Gemüse	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 Lauwarmer* Carpionata vom Lago Maggiore mit Barschfilets in süß-sauer Sauce mit Kurkuma	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 Süßlich geräucherte Lachsforelle aus unserem See mit seinem Kaviar an Meerrettich-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 Mariniertes Räucher-Lachs-Carpaccio mit rosa Pfeffer, Senf und Dill-Butter	17,00
La Tartare di Tonno rosso** nature tagliata a Coltello da trancio intero al Sesamo croccante e Salsa di Lamponi Thunfisch-Tartar** mit knusprigem Sesam und Himbeersauce	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 Gänseleberscheiben* mit lauwarmer Tropea Zwiebel-Marmelade	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 Ziegenschinken aus unseren Tälern mit Ziegen-Käse aus Brezzo di Bedero	22,00

Entrate in Adagio



Light Vorspeisen

La Bruschetta con Concassè di Pomodoro fresco, Basilico ed Olio Extravergine d'Oliva	9,00
Bruschetta mit Concassè aus frischen Tomaten, Basilikum und extra-nativem Olivenöl	
L'Arlecchino di Verdure* in Tempura con Intingolo al Miele d'Agra Gemüse* in Tempura mit Agra-Honig-Intingolo	15,00
Le Medaglie di Quinoa* e Semi di Lino cotte in filo d'Olio Extravergine con Crema di Piselli* Quinoa-Leinsamen-Medaillons*, gekocht in einem Nieselregen aus extra nativem Olivenöl mit Erbsencreme*	17,00

Insalate



Salate und Gemüse

L'Insalata Siciliana con Rucola, Finocchi, Arancia, Pistacchio di Bronte sgusciato e tritato e Tumazzu Pecorino tipico Salat mit Rucola, Fenchel, Orange, Pistazie und Pecorino-Käse	13,00
L'Insalatona storica del „Camin “ con Lattughino, Pomodori, Carote, Cetrioli, Peperoni Cipolle di Tropea, Tonno, Uovo sodo, Olive Lattughino mit Tomaten, Karotten, Gurken, Peperoni, Tropea-Zwiebeln, Thunfisch, gekochte Eier und Oliven	13,00
L'Insalata Caprese con Mozzarella di Bufala campana Dop, Pomodoro in arrivo ogni 24ore e dipinto con il verde fresco del Basilico Salat "Caprese" mit geräucherter 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 mit geräucherter Lachsforelle, Tomaten, Zwiebeln und Ziegen-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 Salat mit gebratenen Kaninchenbruststreifen*, Croutons, getrockneten Tomaten, grüner Salat, Oliven, Ziegen-Käse und Hibiskuscreme	18,00

Le prime Portate



Warme Vorspeisen

"La mia Lasagna 1985"* ... nulla è cambiato... all'antico Ragù di Carne selezionata dai nostri tagli migliori e aromatizzato con Noce Moscata Lasagne* mit ausgewähltem Fleisch, gewürzt mit Muskatnuss	15,00
Una Poesia al Palato.... I Ravioli* alla Ricotta fresca di Bufala con Rucola e ultimati al concassè di Pomodoro Ravioli* mit Buffelricotta und Tomate	17,00
Gli Gnocchi♥ di Patate Bianche Majestic... Il grande classico con l'eccellenza italiana del dolce Prosciutto San Daniele e Asparagi di stagione Kartoffel-Gnocchi♥ mit süßem San Daniele Schinken und Spargel der Saison	18,00
I Maltagliati ♥ da Farina Rigamonti alla Cremosa di Limone da Colmegna e Pomodorini Pachino con Basilico nostrano Maltagliati ♥ mit Zitronen-Crème, Kirschtomaten und unserem Basilikum	16,00
I Tagliolini♥ tirati a Mano con Burrata e Tartare di Gamberi** in versione artigianale, il nostro Timo darà un profumo indescrivibile Tagliolini hausgemacht ♥ mit Burrata, Garnelen-Tartar mit Thymian und bestem Olivenöl	18,00
Il Tortello* con Zafferano all'impasto ripieno di Patate al profumo di Agrumi con Pomodorini, Melanzane e Confit di Pomodorini Ciliegino Tortello* mit Safran, gefüllt mit Kartoffeln und Zitrusfrüchten mit Kirschtomaten, Auberginen und Confit von Kirschtomaten	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 mit Seebarsch* in mit Salbei aufgeschlagener geschmolzener Butter	18,00
In fredda preparazione...il Cremoso di Burrata pugliese fresca con Pomodorini e Basilico Frische Burrata von Puglia mit Kirschtomaten und Basilikum	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

Jeden Morgen um 9.00 Uhr
bereitet unser "Küchenpersonal" den Teig aus 0 Km Mehl, gemahlen
mit unserer historischen Wassermühle

Le Prelibatezze di Lago e di Mare



Köstlichkeiten aus See und Meer

Il Ventaglio ai Filettini di Pesce Persico* leggermente infarinati e dorati al Burro Italiano, lo finiamo con Mandorle filettate e tostate Gebratene Barschfilets* mit Italienischer-Butter und Mandeln	26,00
Lo Scaloppato di Luccioperca* gratinato ai Pinoli con Erbe di Colmegna su vellutata di Piselli* preparata al momento Gratinierter Zander* mit Pinienkernen und Kräutern aus Colmegna auf Erbsen-Creme*	27,00
Sotto una Crosta di Sale. Il Branzino intero formato e speziato con emulsione all' Olio Extravergine d'Oliva e Limone Seebarsch in Salzkruste mit einer Emulsion aus Olivenöl	28,00
La Delicata frittura di Calamari* e Gamberi* con aromatica Salsa di Yogurt arricchita all'Erba Cipollina Frittierter Tintenfisch* und Garnelen* mit aromatisierter Joghurt-Sauce und Schnittlauch	25,00
La Scottata di Polipo* in due battute... in bassa cottura e saltato al Rosmarino In der Pfanne gebraten Tintenfisch* mit Rosmarin	27,00
La Grigliata di Gamberoni* ben puliti e sezionati ...segnati su Pietra lavica Gegrillte Garnelen*	29,00

Le Prelibatezze di Terra



Köstlichkeiten vom Land

Delle nostre vallate. Il Filetto di Coniglio* cotto a bassa temperatura, sfumato e coccolato da una Julienne di Verdure e Olive Taggiasche Kaninchenfilet* mit Gemüse Julienne und Oliven	26,00
L'immane Filetto di Manzo con Brie di Capra da Brezzo e ristretto di Amante rosso in appassimento e speziato Rinderfilet mit würziger-Ronchedonesoße und Brie aus Brezzo di Bedero	35,00
Tagliato in Bellavista* per 2 ...Il Carrè di Agnello* incrociato rosolato e infornato... profumato con Demi - glaze stile Escoffier Lammrücken* aus dem Ofen (min. 2 Pers.)	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 Gegrilltes Rinderfiletstreifen mit Rucola und Grana-Käseflocken	26,00
Semplicemente grigliato... il nostro Filetto di Manzo (200 gr.) Gegrilltes Rinderfilet (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

Unsere Hauptgerichte werden mit Frisches Gemüse der Saison und Kartoffeln in verschiedenen Ausführungen garniert