

Antipasti

Tagliere di salumi ossolani: piccolo Euro 9,00 grande Euro 13,50
Assortment of cold cuts from Ossola Valley small large

Bartlaz alla piastra e crudo di Parma con crema di squaccherone Euro 12,50
Grilled Bartlaz and Parma ham with fresh cheese cream

Mocetta ossolana con scaglie di grana e rucola Euro 12,50
Mocetta from Ossola (air dried beef) with Parmesan flakes and rocket lettuce

Salmone scozzese affumicato con crema di rafano e pane tostato Euro 14,00
Scottish salmon with horseradish cream and toasted bread

Lumache Bourguignonne: 6 pezzi Euro 8,00 12 pezzi Euro. 14,00
Snails Bourguignonne

Prosciutto crudo di Langhirano con ananas grigliato Euro 13,80
Langhirano Parma ham with grilled pineapple

Mazzancolle dell'Adriatico alla Don Quichotte Euro 13,00
King prawns from Adriatico Sea Don Quichotte style

Caprese con mozzarella di bufala Euro 12,00
Caprese salad with buffalo mozzarella

Primi piatti

<i>Risotto Maratelli ai porcini</i> <i>Risotto Maratelli with wild boletus</i>	<i>Euro 12,50</i>
<i>Risotto Maratelli al persico di lago</i> <i>Risotto Maratelli with perch from the lake</i>	<i>Euro 14,00</i>
<i>Pasta integrale con fonduta di Formazza</i> <i>Wholemeal pasta with "Formazza" cheese fondue</i>	<i>Euro 11,00</i>
<i>Spaghetti alle vongole veraci</i> <i>Spaghetti with clams</i>	<i>Euro 12,50</i>
<i>Delizie alle erbe di campo con crema di zola e basilico</i> <i>Tortelli filled with wild herbs with gorgonzola and basilicum cream sauce</i>	<i>Euro 13,00</i>
<i>Orecchiette con rosette di broccoli, acciuga, aglio e peperoncino</i> <i>Orecchiette with broccoli, anchovies, garlic and peperoncino</i>	<i>Euro 11,50</i>
<i>Agnolotti Piemontesi con misto funghi e scaglie di Castelmagno</i> <i>Piedmontese Agnolotti with mixed mushrooms and flakes of Castelmagno cheese</i>	<i>Euro 14,00</i>
<i>Fiocchi al formaggio e pere con burro fuso e mandorle tostate</i> <i>Fresh pasta parcels filled with pear and cheese, melted butter and almonds</i>	<i>Euro 12,50</i>

Secondi dal mare e dal lago

Persico del lago burro e salvia Perch fillet in butter and sage	Euro 15,50
Lavarello spaccato alle mandorle tostate con patate prezzemolate Lavaret fish fillet with toasted almonds and parsley potatoes	Euro 14,00
Code di gamberoni alla griglia con emulsione aromatica e pomodoro alla piastra Grilled king prawns with garlic emulsion and grilled tomatoes	Euro 19,50
Sogliola di Dover dorata con salsa tartara, patate a spicchio Dover sole with tartare sauce, sliced potatoes	Euro 24,50
Fritto misto di mare con zucchine in tempura Mixed fried seafood and tempura zucchini	Euro 20,50
Filetto di lucioperca "Grenoblese", fagiolini all'olio Evo Pike-perch fillet "Grenoble", green beans with extra vergine olive oil	Euro 18,00

Contorni Euro 4,00
Vegetable of the day (side dish)

Le carni

<i>Entrecôte di manzo ai ferri, burro Maître d'Hotel</i> Grilled beef Entrecôte, butter Maître d'Hotel	Euro 14,50
<i>Costine di agnello scottadito al profumo di menta</i> Grilled lamb chop "hot fingers" with fresh mint	Euro 14,50
<i>Sottofesa di vitello in salsa tonnata con garniture</i> Cold veal with tuna fish sauce and capers	Euro 14,00
<i>Costoletta di vitello alla milanese con concassé di pomodoro al basilico</i> Breaded veal cutlet Milanese style with tomato concassè and basil	Euro 17,50
<i>Filetto di manzo piemontese alla griglia</i> <i>con cipolle brasate e burro Maître d'Hotel</i> Grilled Piedmontese beef fillet, glazed onions and butter Maître d'Hotel	Euro 22,00

Contorni Euro 4,00
Vegetable of the day (side dish)

Insalate composte

Nizzarda (patate, fagiolini, pomodori, acciughe, tonno, uovo sodo) Euro 9,50
Nizzarda (potatoes, beans, tomatoes, anchovies, tuna and egg)

Insalata Italia (verde, carote, mais, mozzarella, uovo, olive) Euro 8,00
Insalata Italia (green salad, carrots, corn, mozzarella, egg, olives)

Bouquet di verdure grigliate alla menta Euro 8,50
Selection of grilled seasonal vegetables

Insalata mista Euro 5,50
Season mixed salad

Formaggi

Selezione di formaggi Euro 9,00
Selection of cheese from our valleys

Dall'estero

<i>Camembert dorato in crosta di pane</i> Gilded Camembert cheese in a bread crust	Euro 8,00
<i>Fagottini di formaggio alle erbe con insalata valeriana</i> Potato croquettes with herbs fresh cheese, lamb lettuce	Euro 11,00
<i>Rösti con formaggio</i> Swiss Rösti with cheese	Euro 9,50
<i>Rösti con uovo all'occhio di bue</i> Swiss Rösti with fried egg	Euro 9,50

Dessert

<i>Dolce della casa</i> Home-made tart	Euro 5,50
<i>Semifreddo al torroncino con sciroppo all'arancia</i> Nougat Parfait with orange sirup	Euro 4,50
<i>Meringata con frutti di bosco caldi</i> Meringue cake with warm wild berries	Euro 6,00
<i>Soufflè Black & White</i> Black & White soufflè	Euro 5,00
<i>Dame Blanche</i>	Euro 4,50
<i>Tiramisù della casa</i> Home made tiramisù	Euro 4,50
<i>Sorbetto a piacere</i> Sorbet at choice	Euro 4,50

