

Antipasti

Tagliere di salumi ossolani: Assortment of cold cuts from Ossola Valley	piccolo Euro 9,00 small	grande Euro 13,50 large
Bartlaz alla piastra e crudo di Parma con crema di squaccherone Grilled Bartlaz and Parma ham with fresh cheese cream		Euro 12,50
Mocetta ossolana con scaglie di grana e rucola Mocetta from Ossola (air dried beef) with Parmesan flakes and rocket lettuce		Euro 13,00
Salmone scozzese affumicato con crema di rafano e pane tostato Scottish salmon with horseradish cream and toasted bread		Euro 14,00
Lumache Bourguignonne: Snails Bourguignonne	6 pezzi Euro 8,00 12 pezzi Euro 14,00	
Prosciutto crudo di Langhirano con scamorza grigliata Langhirano Parma ham with grilled scamorza cheese		Euro 14,00
Mazzancolle dell'Adriatico flambate al Cognac su crema di piselli King prawns from Adriatico Sea flambè with Cognac on peas cream		Euro 13,00
Caprese con cuore di bue e mozzarella di bufala Caprese salad with "beefsteak" tomato and buffalo mozzarella		Euro 12,50

Primi piatti

<i>Risotto Maratelli ai porcini</i>	<i>Euro 12,50</i>
<i>Risotto Maratelli with wild boletus “porcini”</i>	
<i>Risotto Maratelli al persico di lago</i>	<i>Euro 14,00</i>
<i>Risotto Maratelli with perch from the lake</i>	
<i>Pasta integrale con fonduta di Formazza</i>	<i>Euro 11,50</i>
<i>Wholemeal pasta with “Formazza” cheese fondue</i>	
<i>Spaghetti alle vongole veraci</i>	<i>Euro 12,50</i>
<i>Spaghetti with clams</i>	
<i>Fiocchi al formaggio e pere con burro fuso e mandorle tostate</i>	<i>Euro 12,50</i>
<i>Fresh pasta parcels filled with pear and cheese, melted butter and almonds</i>	
<i>Orecchiette con rosette di broccoli, acciuga, aglio e peperoncino</i>	<i>Euro 11,50</i>
<i>Orecchiette with broccoli, anchovies, garlic and peperoncino</i>	
<i>Cavatelli alla mediterranea con gamberi, ceci neri e pomodori secchi</i>	<i>Euro 13,00</i>
<i>Fresh pasta Cavatelli Mediterranean style with shrimps, black chick-peas and dried tomato</i>	

Secondi dal mare e dal lago

Filetti di persico del lago burro e salvia Perch fillet from the lake in butter and sage	Euro 16,00
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
Filetti di sgombro dell'Adriatico su base di cavolo rosso e mela verde Mackerel fillets from Adriatico Sea on red cabbage and green apple	Euro 15,00
Filetto di lucioperca "Grenoblese", fagiolini all'olio Evo Pike-perch fillet "Grenoble", green beans with extra vergine olive oil	Euro 18,00

Contorni Euro 4,50
Vegetable of the day (side dish)

Le carni

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

Contorni Euro 4,50
Vegetable of the day (side dish)

Insalate composte

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

Misticanza con caprino, olive nere e favette Euro 8,50
Spring mixed lettuce salad with goat cheese, black olives and broad beans

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

Insalata mista Euro 5,50
Seasonal mixed salad

Formaggi

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

Dall'estero

Quiche con champignons freschi e piselli alla crema di Appenzeller Euro 9,00
Quiche with fresh champignons and peas on Swiss Appenzeller cheese cream

Fagottini di formaggio alle erbe con insalata valeriana Euro 11,00
Potato croquettes with fresh herbs cheese, lamb lettuce

Rösti con formaggio Euro 9,50
Swiss Rösti with cheese

Rösti con uovo all'occhio di bue Euro 9,50
Swiss Rösti with fried egg

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	6,50
<i>Soufflè tiepido al pistacchio</i> Lukewarm pistachio soufflè	Euro	5,50
<i>Zuppa inglese</i> Home made Trifle	Euro	5,00
<i>Tiramisù della casa</i> Home made tiramisù	Euro	5,00
<i>Sorbetto o gelato in coppa</i> Sorbet or ice cream	Euro	4,50