

Menù Degustazione Gourmet

(esperienza da condividere con tutti i commensali del tavolo)

Entrée di Benvenuto

*Welcome entrée
Entrée de bienvenue
Willkommens-Vorspeise*

Bacio di Toma del Mottarone

*Our kiss of Toma cheese from Mottarone
Notre bisou de fromage Toma du Mottarone
Unsere Chef Begrüßungskuss*

Selezione abbinata di pane fresco e burro d'alpeggio

*Homemade fresh bread and local mountain butter
Sélection de notre pain frais et beurre de montagne
Frischen hausgemacht Bäckereiprodukte und Bergbutter*

Foie gras, tartufo, cacao

*Foie gras, truffle, cocoa
Foie gras, truffe, cacao
Foie Gras, Trüffel, Kakao*

*

Astice, cocco, Guacamole

*Lobster, coco, Guacamole sauce
Homard, coco, sauce Guacamole
Hummer, Kokos, Guacamole-Sauce*

*

Gnocchi di capasanta e di patata viola, spuma di patate e finferli

*Scallop and purple potato dumplings, potatoes froth and finferli mushrooms
Gnocchi de coquille Saint-Jacques et pomme de terre violette, mousse de pommes de terre et chanterelles
Jakobsmuschel und lila Kartoffel Klößchen, Kartoffeln Schaum und Finferli Pilzen*

*

Filetto di agnello I.G.P, aglio nero, peperoni e melanzane

*I.G.P. lamb fillet, black garlic, peppers and eggplants
Filet d'agneau I.G.P, ail noir, poyorons et aubergines
I.G.P Lamm Filet, schwarzes Knoblauch, Paprika und Auberginen*

*

Pre dessert

Dessert

Euro 65,00

***Proposta di abbinamento vini selezionati* Euro 28,00**

*Our proposal of wine degustation joined to the menu
Notre offre de dégustations de vins combinés avec le menu
Unser Angebot an Weinproben kombiniert mit der Menu*

Antipasti

Astice, cocco, Guacamole

Euro 21,00

Lobster, coco, Guacamole sauce
Homard, coco, sauce Guacamole
Hummer, Kokos, Guacamole Sauce

Battuta di Fassona "Oberto" sedano, nocciola, pesto di frigitello e oliva

Euro 16,00

"Fassona" beef tartar, celery, hazelnut, green pepper pesto and olive
Tartare de bœuf « Fassona », céleri, noisette, pesto au poivron vert et olive
„Fassona“ Rind-Tartar, Sellerie, Haselnuß, Grüne Pfeffer-Pesto und Olive

Insalata di primizie stagionali (con verdure fresche di giornata)

Euro 10,00

Seasonal fresh vegetables salad
Salade de légumes fraîches de saison
Salat von frischem Gemüse der Saison

Mosaico di verdure agli aromi composti Varietà di verdure fresche presentate in modi differenti

Euro 14,00

Vegetarian dish of fresh vegetables presented in different ways
Plat végétarien composé par une variété de légumes fraîches présentés de manières différentes
Vegetarisches Gericht von frischem Gemüse auf verschiedenen Arten vorgelegt

Piatto di salumi locali e pan brioche Salami di capra, cervo e cinghiale, crudo Vigizzo, bresaola ossolana e pancetta ossolana

Euro 18,00

Dish of local cold cuts and brioche bread
(salami of goat, deer and boar, Vigizzo raw ham, dried salted beef and bacon from Ossola valley)
Plat de charcuterie locale et pain brioche
(saucisson de chèvre, cerf et sanglier, jambon cru de Vigizzo, viande sèche et lard ossolaine)
Gericht von lokalen Wurstwaren und süßen Brot
(Salami von Ziege, Hirsch und Wildschwein, Vigizzo roher Schinken, Bündner Fleisch und Bauchspeck)

Primi Piatti

Fusilli integrali freschi, anatra, erba cipollina, zenzero e peperoncino dolce Euro 16,00

Homemade whole-wheat pasta "Fusilli", duck, chives, ginger, sweet chili pepper
Pâtes fraîches complètes «Fusilli», canard, ciboulette, gingembre, piment doux
Hausgemachte vollkornige Pasta „Fusilli“, Ente, Schnittlauch, Ingwer, süßer Chili-Pfeffer

Gnocchi di capasanta e di patata viola, spuma di patate e finferli Euro 18,00

Scallop and purple potato dumplings, potatoes froth and finferli mushrooms
Gnocchi de coquille Saint-Jacques et pomme de terre violette, mousse de pommes de terre et chanterelles
Jakobsmuschel und lila Kartoffel Klößchen, Kartoffeln Schaum und Finferli Pilzen

Ravioli di agnello, fiori di zucca, Parmigiano, scalogni caramellati, tamarindo Euro 17,00

Lamb ravioli, zucchini flowers, Parmigiano cheese, caramelized shallots, tamarind
Ravioli d'agneau, fleurs de courge, fromage Parmigiano, échalotes caramélisés, tamarin
Lamm Ravioli, Kürbisblüten, Parmigiano Käse, karamellisierte Schalotten, Tamarinde

Risotto mantecato all'acqua di pomodoro, stracciatella affumicata, gambero di fiume di Ornavasso, lemoncina e melissa Euro 18,00

Risotto puréed tomato juice, smoked butter cheese, local river prawns, vervain and lemon balm
Risotto en crème d'eau de tomate, fromage au beurre fumé, écrevisse de rivière local, verveine et mélisse
Risotto mit Tomatensaft-Mus, geräucherte Butter Käse, Flussgarnelen, Eisenkraut und Melisse

Secondi Piatti

Filetto di agnello I.G.P, aglio nero, peperoni e melanzane *Euro 23,00*

I.G.P. lamb fillet, black garlic, peppers and eggplants
Filet d'agneau I.G.P, ail noir, poivrons et aubergines
I.G.P Lamm Filet, schwarzes Knoblauch, Paprika und Auberginen

Filetto di Fassone "Coalvi", verdure estive e fondo di manzo *Euro 26,00*

"Fassone" beef fillet, summer vegetables and its gravy
Filet de bœuf « Fassone », légumes d'été et son jus
„Fassone“ Rind Filet, Sommer Gemüse und Rindfleischsoße

Interpretazione personale dell'anatra alla pechinese *Euro 22,00*

Peking duck personal interpretation
Interprétation personnelle du canard laqué de Pékin
Persönliche Interpretation der Pekingente

Luccioperca del Lago Maggiore, pepe di Timut, Mojito, Wasabi, mela verde *Euro 22,00*

Lake Maggiore pikeperch, Timut pepper, Mojito, Wasabi, green apple
Sandre du Lac Majeur, poivre de Timut, Mojito, Wasabi, pomme verte
Maggiore See Zander, Timut Pfeffer, Mojito, Wasabi, grüner Apfel

Dessert

Cre moso di cioccolato al latte, gianduja e salsa amara agli agrumi

Euro 11,00

Milk chocolate creamy, gianduja and bitter citrus fruits sauce
Crème de chocolat au lait, gianduja et sauce aigre aux agrumes
Milkschokolade Creme, Gianduja und bittere Zitrusfrüchte Sauce

L'artista contadino Pomodoro, oliva, gelsomino, finocchietto, carota.....

Euro 15,00

The peasant artist
Tomatoes, olive, jasmine, fennel, carrot.....
L'artiste paysan
Tomate, olive, jasmin, fenouil, carotte....
Der bäuerlicher Künstler
Tomate, Oliven, Jasmin, Fenchel, Karotten

"Lo vuoi un po' di miele?" Mousse al miele, yogurt, noci, zafferano

Euro 12,00

"Would you like some honey?"
Honey mousse, yoghurt, walnuts and saffron
«Voulez-vous un peu de miel?»
Mousse au miel, yaourt, noix et safran
"Möchtest du ein bisschen Honig?,"
Honig Mousse, Joghurt, Walnüssen, Safran

"T.N.T esplosione di frutta" Fragola, lampone, melone, mango, frutto della passione, amarena

Euro 14,00

"T.N.T fruit explosion"
Strawberry, raspberry, melon, mango, passion fruit, black cherry
« T.N.T explosion de fruits »
Fraise, framboise, melon, mangues, fruit de la passion, griottes
„T.N.T Obst Explosion“
Erdbeeren, Himbeeren, Melone, Mango, Passionsfrucht, Sauerkirschen

Formaggi

Piatto di formaggi locali con composte e miele

Cutting board of local cheeses, jams and honey
Choix de fromages locales, confitures et miel
Auswahl von lokalen Käse mit Konfitüren und Honig

<i>Blu Valsesia</i>	(100% vaccino erborinato - affinatura 3 mesi)
<i>Beola di Borgosesia</i>	(50% caprino, 50% vaccino - affinatura 2 mesi)
<i>Toma Mottarone</i>	(100% vaccino - affinatura 3 mesi)
<i>Caprino del Devero</i>	(100% caprino - affinatura 2 mesi)
<i>Sottovinaccia Cusiana</i>	(100% vaccino - affinatura 5 mesi in vinacce di Nebbiolo)
<i>Caprino di Baceno</i>	(100% caprino - affinatura 4 mesi)

Selezione di 6 gusti

Euro 20,00

Selection of 6 local cheeses
Sélection de 6 fromages locales
Auswahl von 6 lokalen Käse

Selezione di 3 gusti a scelta

Euro 13,00

Selection of 3 local cheeses
Sélection de 3 fromages locales
Auswahl von 3 lokalen Käse