

## *Gli Antipasti*

- Il Crudo della "Val Vigezzo" e millefoglie con spuma di formaggio e porcini* € 12,00  
Roherschinken aus dem Vigezzotal mit Kasemousse und Steinpilze
- Sformato di caprino con Pot Pourry d'asparagi e ceci* € 11,00  
Ziegenkase Auflauf mit Pot Pourry von Kichererbsen und Spargel
- Polpo arrostito su vellutata di patate e salsa verde* € 11,00  
Gebraten Pulpen auf dem Kartoffeln Creme und Grune Sauce
- Il prosciutto di tonno con soffione al rafano e peperone giallo* € 13,00  
Rohschinken von Thunfisch mit Mousse von Meerrettich
- Finissima di vitello scottata e crema tonnata* € 12,00  
Carpaccio von Kalbe und Thun Sauce
- Composizione d'astice e gamberoni ai tre sesami con fantasia croccante* € 14,00  
Komposition von Riesengarnelen und Hummer mit Sesam auf dem Gemusefantasie

## *I Primi*

- Risotto "Re Carlo" al ragout di scorfano e piselli* € 11,00  
Risotto mit Drachenkopf Ragout und Erbsen
- Cappellacci ripieni ai borlotti e oca padellati con bacon e pomodori secchi* € 11,00  
Hausgemachte Ravioli Gefüllt mit Gans und Borlotti Bohnen, Trocken Tomaten
- Cannelloni alle farine rustiche, farciti al persico su fonduta di Pachino* € 12,00  
Cannelloni Gefüllte mit Barsch auf dem Pachino Fondue
- Tagliatelle alla rucola e amatriciana di mare* € 11,00  
Gartenrauke Nudel nach Amatriciana-Art von See
- Gnocchetti di patate saltati al sugo di Castrato e carciofi* € 11,00  
Kartoffel klobchen mit Hammel und Artischocken Ragout
- Lasagna di melanzana e provola affumicata con pesto leggero* € 10,00  
Auberginen Lasagne mit Provola und Pesto

## *I Pesci*

*Filetti di Lavarello impanato alla Provenzale e misticanza primaverile* € 16,00  
Felchen Filet Paniert auf Provenzalisch Kraute auf Fruhling salat

*Galantina di Rana Pescatrice, su specchio d'elisir d'astice* € 18,00  
Seeteufel Galantine Gefulte auf Hummer Elisir

*Gamberoni e ciuffi di Totani grigliati* € 18,00  
Riesengarnelen und Tintenfische Gegrillt

*Trancio d'Ombrina in mantello di pane e olive* € 17,00  
Umberfische Paniert mit Oliven und Brot

*Le proposte di pesce potrebbero subire delle variazioni a seconda dell'offerta del mercato*

## *Le Carni*

*Costolette d'agnello dorati ai semi di senape con riduzione al Barolo* € 17,00  
*Chinato*  
Lammkoteletts Paniert mit Senfkorner und Barolo Chinato Sauce

*Controfiletto di Fassone doppio in crosta d'erbe (Minimo 2 Persone)* € 19,00  
P.P.  
Doppertes Entrecote vom Rind im Krautekruste

*La tartare di manzo classica* € 18,00  
Traditionelle Rinde Tartare

*Carrè di maialino al forno con crema alla liquirizia* € 17,00  
Spanferkelkarree und Lakritze Sauce

## *Coperto e Servizi Inclusi*

GEDECK UND SERVICE INKLUSIVE

## Hors d'Oeuvre

<i>Vigezzo ham with cheese mousse and mushrooms</i>	€ 12,00
<i>Nests cheese pudding with salad of asparagus and chick peas</i>	€ 11,00
<i>Roast octopus on the potatoes crème and green sauce</i>	€ 11,00
<i>Tuna ham with horseradish crème</i>	€ 13,00
<i>Carpaccio of veal fillet and "salsa tonnata"</i>	€ 12,00
<i>Composition of lobster and king prawns with sesam and vegetables fancy</i>	€ 14,00

## First Courses

<i>Risotto with scorpion fish and peas ragout</i>	€ 11,00
<i>Ravioli stuffed with duck and beans sauté with bacon and dry tomatoes</i>	€ 11,00
<i>Cannelloni stuffed with perch and tomato fondue</i>	€ 12,00
<i>Rocket noodles and amatriciana sea</i>	€ 11,00
<i>Dumplings with mutton and artichokes ragout</i>	€ 11,00
<i>Aubergines lasagne with provola and light pesto</i>	€ 10,00

## Second Courses

### Fishes

<i>Lavaret fillet breaded provencal art and spring salad</i>	€ 16,00
<i>Galantine of angler fish stuffed and lobster elisir</i>	€ 18,00
<i>King prawns and flying squids grilled</i>	€ 18,00
<i>Shidrum breaded with olives and bread</i>	€ 17,00

### Meat

<i>Lamb chops breaded with mustard seeds and Barolo Chinato sauce</i>	€ 17,00
<i>Double sirloin in crust of erb (Min. 2 Persons)</i>	f.P. € 19,00
<i>Beefsteak tartare</i>	€ 18,00
<i>Pork loin with liquorice sauce</i>	€ 17,00

*Cover charge & service included*

## Hors d'Oeuvre

<i>Jambon cru du « Val Vigizzo » et mousse de fromage au bolets</i>	€ 12,00
<i>Flan du fromage de chevre et petite salade avec des asperges et chiches</i>	€ 11,00
<i>Pulpe roti sur creme de pomme de terre et sauce verte</i>	€ 11,00
<i>Charcuterie de thon avec une mousse de raifort</i>	€ 13,00
<i>Carpaccio de veau et son sauce tonnata</i>	€ 12,00
<i>Composition de homard et gambas aux sesam sur fantasie de legumes</i>	€ 14,00

## Premiere Vaisselle

<i>Risotto avec un ragout de rascasse et petit pois</i>	€ 11,00
<i>Ravioli farci avec d'oie et haricot sauteè au bacon et tomate sachee</i>	€ 11,00
<i>Cannelloni farci avec du perche sur fondue de tomate</i>	€ 12,00
<i>Gnocchis de pommes de terre sauté au ragout de mouton et artichauts</i>	€ 11,00
<i>Lasagne de aubergines, provola et pesto leger</i>	€ 10,00
<i>Tagliatelles aux roquette et amatriciana de mer</i>	€ 11,00

## Poissons

<i>Fillet du lavaret panè a la provencal sur salade de printemps</i>	€ 16,00
<i>Galatine de boudroie, farcie, sur elisir d'homard</i>	€ 18,00
<i>Gambas et encornets grillè</i>	€ 18,00
<i>Ombrine panèe aux olives et pain</i>	€ 17,00

## Viandes

<i>Cotolettes d'agneau panèe aux graines de moutarde, sauce au Barolo Chinato</i>	€ 17,00
<i>Entrecote double de boeuf en croute des herbes (Min. 2 Personne) P.P.</i>	€ 19,00
<i>Le tartare de boeuf classique</i>	€ 18,00
<i>Carre de cochon de lait et crème au règlisse</i>	€ 17,00

## Couvert et service tout compris