



Per Iniziare ♦ Starters

CRUDI ≈ RAW Starters

Selezione di Crudi dal Pescato di Mare, vinaigrette alla soia € 27

Assorted Assiette of raw fish, soy-vinaigrette € 27

*Tartare di Leccia del Mar Mediterraneo
con mela verde e polline essiccato* 24

Raw Bluefish Tartare (caught in the Mediterranean Sea),
green apple and dried pollen 24

*Battuto di Fassone piemontese a coltello,
Robiola tre latti "Alta Langa" [Luigi Guffanti 1876], misticanze novelle* 20

Piedmontese raw beef Tartare, "Robiola Alta Langa" (cheese from three milks by Guffanti),
spring greens > REGIONAL PRODUCTS < 20

COTTI ≈ COOKED Starters

*"Seppia e piselli": Seppia a vapore con il suo Pâté,
crumble di pane al "nero", passatina di piselli e germogli* 19

Steamed Cuttlefish with its Pâté,
black "ink" crispy bread, mashed peas and sprouts 19

*Uovo poché di PAOLO PARISI,
"pappa-al-pomodoro" e Pecorino Toscano* >VEGETARIANO< 18

Poached egg by PAOLO PARISI,
"pappa-al pomodoro" (bread-in tomato), Tuscany Pecorino >VEGETARIAN< 18



Pasta e RISO ♦ Rice & Pasta

Spaghetti quadrati monograno "Cappelli" alla Carbonara "Lago & Ossola" 19
con Salmerino affumicato e Prosciutto Vigizzo croccante

- PASTIFICIO FELICETTI, PREDAZZO -

Square Spaghetti [BY PASTIFICIO FELICETTI] with "lake & mountain Carbonara" 19
(smoked alpine Char and crispy Vigizzo raw ham) >TYPICAL LOCAL PRODUCTS<

Fregola "risottata" con crostacei e mandorle (Astice, Scampi e Mazzancolle) 20

Sardinian "Fregola" (typical durum wheat semola Pasta) with crustacean and almonds 20

*Gnocchetti di Ricotta del Seirass con fave, pomodorini
e scaglie di Lodigiano d.o.p.* >VEGETARIANO< 18

Hand made Ricotta Gnocchi (dumplings) with broad beans, cherry tomato,
flakes of Lodigiano-cheese >VEGETARIAN< 18

*Risotto alle erbe di campo spontanee,
mantecato con formaggella morbida dell'Alpe Devero* >VEGETARIANO< 18

- RISO CARNAROLI "RISERVA SAN MASSIMO" -

Risotto with spring fine herbs, creamed with Devero mountain cheese
>VEGETARIAN< 18



Secondi Piatti ♦ Main courses

<i>La nostra Zuppetta di pescato, in brodetto livornese</i>	24
Assorted fish Chowder, "Livornese" style	24
<i>Spigola cotta nel suo fumetto "all'acqua pazza", servita con spinacino, pomodoro e Bottarga, olio evo delle pendici dell'Etna</i>	24
Sea Bass, cooked in its fish broth, served with spinach, tomato and Bottarga (Roe)	24
<i>Scaloppa di Lucioperca al tegame con carciofi tardivi del Monferrato</i>	24
Pan-sautéed slice of Pikeperch with regional Piedmontese artichokes	24
<i>Cosciotto di Agnello pré-salé, cotto a bassa temperatura e glassato, il suo fondo di cottura ristretto, patate arrosto</i>	24
Roast leg of Lamb with its reduced meat sauce, pot-herbs and roast potatoes	24

N.B. Le erbe di campo, i germogli, la misticanza, i fiori eduli e alcuni ortaggi sono forniti a cura dell'Azienda Agricola sociale BIOMATTO di Montrigiasco, Arona

coperto e servizio /cover & service charge € 3,5



Fine pasto e Dessert

Selezione di 4 Formaggi 10

Tasting of 4 Cheese from our selection 10

Semifreddo alle amarene, crumble al cacao 9

Kentish-cherry Parfait, cocoa crumble 9

Mousse ai tre cioccolati, salsa ai frutti rossi 9

Three-chocolate Mousse, wild berry sauce 9

“Paris-Brest” con chantilly alla vaniglia, salsa caramello 9

“Paris-Brest”: ring Profiterole, stuffed with vanilla chantilly,
caramel sauce 9

Zuppetta di fragole e rabarbaro, gelato fior di latte e meringa 9

Chilled strawberry and rhubarb soup, milk ice-cream and meringue 9

Sorbetti 6

Sorbet of the day 6