Per Iniziare ♦ Starters

C R U D I ≈≈ RAW Starters

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

Assorted Assiette of raw fish, soy-vinaigrette € 27

Carpaccio di Spada e Mazzancolle del Mediterraneo,
mela verde, vinaigrette allo zenzero ◘ 24

Raw Sword fish Carpaccio and Prawns (caught in the Mediterranean Sea),
green apple, ginger-scented vinaigrette 24

C O T T I ≈≈ COOKED Starters

Crêpe di ceci, Baccalà mantecato e Gamberi a vapore ◘ *20*

Crêpe of chickpea flour, creamed Cod Fish, steamed Prawns 20

Flan di Bettelmat LUGLIO 2026*, finferli e* Cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto *arrosto*
[Presidio @SlowFood] ◘ >VEGETARIANO< 18

Warm Bettelmatt-cheese Flan, chanterelle mushrooms and
roast local sweet onion from Cureggio & Fontaneto >VEGETARIAN< 18

L'Antipasto condiviso PER L'INTERO TAVOLO*:* 24 a pers.

Baccalà mantecato e Gambero a vapore, "Tonno Tonnato", Crocchetta di alici,
tipica "Mocetta" ossolana e Bettelmatt LUGLIO 2026*, Insalata russa fatta in casa* ◘

Assorted Starters TO SHARE, FOR ALL THE GUESTS AT THE SAME TABLE: 24 per pers.

creamed Cod Fish and steamed Prawn, red Tuna in Piedmontese "Tuna sauce",
deeply-fried anchovy Croquette, alpine "Mocetta" (dried beef meat) and Bettelmatt-cheese,
home made "Insalata russa"

Pasta e Riso ♦ Rice & Pasta

Linguine di farro con Burro delle nostre Valli, acciughe di Sciacca e limone della Costiera Amalfitana fermentato 20

- PASTIFICIO FELICETTI, PREDAZZO -

Spelled flour flat Spaghetti in alpine butter, anchovies from Sciacca (Sicily) and preserved lemons from Amalfi Coast 20

"Pasta mista" in zuppetta di fagioli freschi e Calamaretti "cacciaroli" scottati ◘ 20

- PASTA MONOGRANO "SENATORE CAPPELLI" PASTIFICIO FELICETTI, PREDAZZO -

"Pasta mista" [BY PASTIFICIO FELICETTI], in-soup with fresh beans and small Squids 20

Tagliatelle alle erbe nell'impasto 30 tuorli, *ragoût bianco di Coniglio piemontese* ◘ 19

Fresh hand made "Tagliatelle" with Piedmontese rabbit ragoût 19

Risotto ai funghi Porcini, mantecato con formaggella della Val Formazza ◘ >VEGETARIANO< 19

- RISO CARNAROLI "RISERVA SAN MASSIMO" -

Risotto with fresh wild "Porcini" mushrooms, creamed with Formazza mountain cheese >VEGETARIAN< 19

Speciale del mese:

Spaghetti di Gragnano con la nostra conserva di pomodori di agosto e basilico 16

Pasta of the month:

Gragnano Spaghetti in our August home made tomato sauce and basil >VEGETARIAN< 16

Secondi Piatti ♦ Main courses

La nostra Zuppetta di pescato, in brodetto livornese ◘ 25

Assorted fish Chowder, "Livornese" style 25

Ricciola d'altura cotta sulla pelle, caponata di ortaggi,
battuto di aromi mediterranei ◘ 25

Slice of Amberjack, vegetable caponade, chopped Mediterranean pot-herbs 25

Lucioperca del Lago Maggiore al tegame, trifolata di funghi e soffice di patate nuove,
fondo bruno delle sue lische sfumato al Gattinara ◘ 25

Pan-sautéed slice of Pikeperch (caught in Lake Maggiore) with potato purée and mushrooms, reduced brown fish sauce, red wine Gattinara-scented 25

Pollo VALLUGANA alla "cacciatora", nella nostra versione: 24
- la coscia disossata, farcita alle erbe e rosolata
- il petto a bassa temperatura in salsa alla "cacciatora"

VALLUGANA Chicken "hunter's style", *in our recipe*: 24
- Leg: boned, stuffed and roasted
- Breast: slowly-cooked, in "cacciatora" sauce

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

"Lemon Tart" – *Frolla con crema ai limoni della Costiera Amalfitana, meringa morbida brûlée* 9

Small pastry Tart with lemon custard (from Amalfi Coast) and brûlée soft meringue 9

Cremino al Gianduia - secondo la nostra ricetta 9

Three- Our typical "Cremino", red berry sauce (creamy "Gianduia"- chocolate & hazelnuts) 9

Panna cotta profumata alla cannella, ventaglio di pera al vino rosso, crumble croccante 9

"Panna Cotta"– Cinnamon cream Pudding with pear cooked in red wine, biscuit crumble 9

Tortino soffice alle mele, uvetta e frutta secca, gelato alla crema 9

Soft Cake with apple, raisins and nuts, vanilla ice-cream 9

Sorbetti 6

Sorbet of the day 6