

Antipasti

Tartare di filetto di manzo, salsa olandese e nocciole tostate
21

Ceviche di tonno, salsa alla soja e zenzero, mais tostato e verde del cipollotto
17

Terrina di foie gras, pan brioche e cremoso al lampone
16

Cialda di pane carasau, fonduta di toma nostrana ed insalatina di stagione
13

Gamberi* alla catalana, pomodorini, cipolle rosse, sedano e basilico
16

Selezioni di salumi ossolani con cipolle cotte al Prünent
16

Degustazione di antipasti della casa: terrina di foie gras, crudo di Vigizzo, bresaola con caprino, catalana di gamberi* e cono croccante con baccalà* mantecato
22

Proposte di stagione

Croccante di polenta di Beura, baccalà* mantecato e castagne caramellate
18

Raviolone del Plin al ripieno di cervo*, fonduta di Bettelmatt e pepe nero della Vallemaggia
19

Gnocchi di zucca saltati alla toma nostrana, funghi di stagione e riduzione al Prünent
17

Zuppa di pesce leggermente piccante: scorfano, calamari*, gamberi*, vongole, pomodorini e crostoni di pane
27

Contorni

Tris di contorni consigliato per Chateaubriand e Carre d'agnello: Patate sautè, castagne glassate e caponata di verdure tiepida
5

Melanzane alla sassarese, aglio e prezzemolo
5

Patate nostrane fritte con la buccia*
5

Verdure bollite
5

Insalata verde
5



TRATTORIA
Vigezzina
di Carlo e Michela

Tartufo

Carpaccio di cervo*, salsa Cipriani e tartufo
21

Tagliolini di pasta fresca al tartufo
22

Capesante gratinate alla Thermidor salsa olandese e tartufo
32

Gianduiotto a modo mio
10

Menù completo tartufo 80

Primi

Linguine al limone Verrigni mantecate al burro acido, tartare di tonno e la sua bottarga
18

Risotto S.Andrea alla toma, tartare di manzo e riduzione al Prünent

20 p.p. minimo due persone

Spaghettoni Verrigni alle vongole, aglio e prezzemolo
19

Tagliatelle di pasta fresca al ragù di lepre*
17

Spaghetti aglio e peperoncino Verrigni, scampi, pomodorini e basilico
18

Secondi

Chateaubriand con salsa bernese; contorno escluso
37 p.p. minimo due persone

Carré d'agnello* in crosta alle erbe di montagna, riduzione di carne e salsa alla menta; contorno escluso
32

Tournedos alla Rossini, crostone di pane e spinacino novello
34

Tempura di calamari* con maionese agli agrumi
26

Filetto di branzino scottato, salsa allo zafferano, julienne di verdure croccanti e olio alla menta
28

Dolci

Rusumada con gelato alla vaniglia
8

Semifreddo al cocco, caramello al frutto della passione e crumble al cacao
8

Cioccolato..... la mia passione
8

Salame al cioccolato, gelato alla vaniglia e panna montata
7

Tiramisù
7

Gianduiotto a modo mio
10

Degustazione di formaggi Ossolani con miele di millefiori
16

Gelati e sorbetti: cioccolato, vaniglia, frutto della passione e limone
7

Entrées

Tartare de filet de bœuf, sauce hollandaise et noisettes grillées
21

Ceviche de thon, sauce soja et gingembre, maïs grillé et vert d'oignon nouveau
17

Terrine de Foie gras, pain brioches et crémeux à la framboise
16

Doufre de pain carasau, fondue de toma locale et salade de saison
13

Crevettes* à la Catalane, tomates cerises, oignons rouge, céleri et basilic
16

Sélections de charcuterie ossolani aux oignons cuit au Prünent
16

Dégustation d'entrées maison: terrine de foie gras, cru de Vigizzo, bresaola au chèvre, catalan de crevettes* et cône croustillant avec Morue* à la crème
22

Propastes de saison

Croustillant de polenta de Beura, morue* à la crème et châtaignes caramélisées
18

Raviolone del Plin fourré au cero*, fondue Bettelmatt et poivre noir de Vallemaggia
19

Gnocchi de potino sautés à la toma nostrana, champignons de saison et réduction au Prünent
17

Soup de poisson légèrement épicée: scorpion, calamars*, crevettes*, palourdes, tomates cerises et croûtons
27

Contours

Trio d'accompagnements recommandé pour le Chateaubriand et le carré d'agneau

Pommes de terre sautées, châtaignes glacées et caponata de légumes tièdes
5

Aubergines, ail et persil à la Sassari
5

Pommes de terre locales sautées avec la peau*
5

Légumes cuits à l'eau
5

Salade verte
5



TRATTORIA
Vigezzina
di Carlo e Michela

Truffe

Carpaccio de chevreuil*, Sauce Cipriani et truffe
21

Tagliolini frais à la truffe
22

Coquilles Saint-Jacques gratinées à la sauce Thermidor et à la truffe
32

Gianduiotto à la mia sua sua
10

Menü complet aux truffes 80

Entrées

Linguine au citron Verrigni, crème au beurre aigre, tartare de thon et poutargue de thon
18

Risotto S. Andrea au tomate, tartare de bœuf et réduction de Prünent

20 p.p. minimum deux personnes

Spaghetti Verrigni aux palourdes, ail et persil
19

Tagliatelles fraîches au ragù de lièvre*
17

Spaghetti Verrigni à l'ail et au piment, langoustines, tomates cerises et basilic
18

Plats principaux

Chateaubriand sauce béarnaise ; accompagnement non inclus
37 p.p. minimum deux personnes

Carré d'agneau* en croûte d'herbes de montagne, réduction de viande et sauce à la menthe ; accompagnement non inclus
32

Tournedos Rossini, croûton de pain et jeunes pousses d'épinards
34

Tempura de calamars* mayonnaise aux agrumes
26

Filet de bar, sauce safranée, julienne de légumes croustillants et huile de menthe
28

Bonbons

Rusumada à la glace vanille
8

Parfait à la noix de coco, caramel au fruit de la passion et crumble au cacao
8

Chocolat... ma passion

Salami au chocolat, glace vanille et chantilly
7

Tiramisù
7

Gianduiotto à ma façon
10

Dégustation de fromages d'Ossola au miel de fleurs sauvages
16

Glaces et sorbets : chocolat, vanille, fruit de la passion et citron

Pain et couverture
3



Starters

Fillet's beef tartare with hollandaise sauce and toasted hazelnuts
21

Tuna ceviche, with soy and ginger sauce, toasted corn and spring onion greens
17

Foie gras terrine with brioche and raspberry cream
16

Carasau bread wafer with local Toma cheese fondue and seasonal salad
13

Catalan-style prawns* with cherry tomatoes, red onions, celery and basil
16

Selection of Ossola cured meats with Prünent braised onions
16

House tasting platter: foie gras terrine, Vigizzo cured ham, bresaola with goat cheese, Catalan-style prawns* and crispy cone creamed cod*
22

Seasonal specials

Crispy Beura's polenta, whipped cod* and caramelised chestnuts
18

Raviolone del Plin stuffed with deer*, Bettelmatt Cheese fondue and Vallemaggia black pepper
19

Pumpkin gnocchi sautéed with local Toma cheese, seasonal mushrooms and Prünent wine reduction
17

Fish soup lightly spiced: snapper, squid*, prawns*, clams, cherry tomatoes and toasted bread
27

Side dishes

Recommended trio of side dishes for Chateaubriand and rack of lamb:

Sautéed potatoes, glazed chestnuts and warm vegetable caponata
5

Sassarese-style eggplants with garlic and parsley
5

Local potatoes fried with skin on*
5

Boiled vegetables
5

Green salad
5

TRATTORIA
Vigezzina
di Carlo e Michela

Truffle

Deer* carpaccio, cipriani sauce and truffle
21

Fresh tagliolini pasta with truffle
22

Gratinated scallops thermidor-style, hollandaise sauce and truffle
32

Gianduiotto* my way
10

Complete Truffle menù 80

First course

Lemon linguine Verrigni with beurre blanc, tuna tartare and its bottarga
18

S.Andrea risotto with Toma Cheese, beef tartare and Prünent reduction
20 p.p. minimum two people

Spaghetto Verrigni with clams, garlic and parsley
19

Home made tagliatelle with hare* ragù
17

Verrigni garlic and chili, scampi, cherry tomatoes and basil
18

Second course

Chateaubriand with béarnaise sauce; side dish not included
37 p.p. minimum two people

Rack of lamb* in a mountain herb crust, meat reduction and mint sauce; side dish not included
32

Tournedos Rossini, with toasted bread and baby spinach
34

Squid* tempura with citrus mayonnaise
26

Seared sea bass fillet with saffron sauce, crispy vegetable julienne and mint oil
28

Desserts

Rusumada with vanilla ice cream
8

Coconut semifreddo with passion fruit caramel and cocoa crumble
8

Chocolate.... my passion
8

Chocolate salami with vanilla ice cream and whipped cream
7

Tiramisù
7

Gianduiotto my way
10

Ossola cheese tasting with wildflower honey
16

Ice creams and sorbets: chocolate, vanilla, passion fruit and lemon
7

Vorspeisen

Rindertartar, Hollandaise-Sauce und geröstete Haselnüsse
21

Thunfisch-Ceviche, Soja-Ingwer-Sauce, gerösteter Mais und Frühlingszwiebeln
17

Foie gras-Terrine, Briochebrote und Himbeercrème
16

Carasau-Brotwaffel mit lokalem Toma-Fondue und saisonalem Salat
13

Katalanische Garnelen*, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Sellerie und Basilikum
16

Auswahl an Wurstwaren aus dem Ossola-Tal mit in Prünent gekochten Zwiebeln
16

Verkostung von Vorspeisen des Hauses: Foie-Gras-Terrine, Viguzzo-Rohschinken, Bresola mit Ziegenkäse, Garnelen Catalana* und knusprige Tüte mit Kabeljau in Sahnesauce*
22

Saisonale Spezialitäten

Knusprige* Polenta aus Beura, cremiger Kabeljau und Karamellisierte Kastanien
18

Raviolone del Plin mit Hirschfüllung*, Bettelmatt-Fondue und schwarzem Pfeffer aus dem Maggia-Tal
19

Kürbis-gnocchi in heimischem Toma-Käse geschwenkt, Saisonpilze und Prünent-Reduktion
17

Leicht scharfe Fischsuppe: Goldbrasse, Tintenfische*, Garnelen*, Venusmuscheln, Kirschtomaten und geröstetes Brot
27

Beilagen

Empfohlenes Beilagen-Trio für:
Chateaubriand und Lammkarree

Sautierte Kartoffeln, glasierte Kastanien und lauwarme Gemüsecaponata
5

Auberginen nach Sassari-Art, Knoblauch und Petersilie
5

Hausgemachte Bratkartoffel in der Schale*
5

Gekochtes Gemüse
5

Grüner Salat
5



TRATTORIA
Vigezzina
di Carlo e Michela

Trüffel

Hirschcarpaccio*,
Cipriani-Sauce und Trüffel
21

FrISChe Tagliolini mit Trüffel
22

Gratinierte Jakobsmuscheln
à la Thermidor, Sauce Hollandaise und Trüffel
32

Gianduiotto auf meine art
10

Komplettes Trüffel-Menü 80

Erste Gänge

Linguine Zitrone Verrigni mit Zitronenbutter verfeinert, Thunfisch-tatar und seine Bottarga
18

Risotto S.Andrea mit Toma-Käse, rindertartar und Prünent-Reduktion
20 p.p. mindestens für zwei Personen

Spaghetto Verrigni mit Venusmuscheln, Knoblauch und Petersilie
19

FrISChe Tagliatelle mit Hasenragout*
17

Spaghetti aglio e peperoncino Verrigni, Scampi, Kirschtomaten und Basilikum
18

Hauptgänge

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise, ohne Beilagen
37 p.p. mindestens für zwei Personen

Lammkarree* in Kräuterkruste aus den Bergen, Fleischreduktion und Minzsauce; Beilage nicht inbegriffen
32

Tournedos Rossini, geröstetes Brot und junger Spinat
34

Calamari*-Tempura mit Zitrusmayonnaise
26

Gebratenes Wolfsbarschfilet, Safransauce, knackiges Gemüse-Julienne und Minzöl
28

Desserts

Rusumada mit Vanilleeis
8

Kokos-Parfait, Passionsfruchtkaramell und Kakaobrösel
8

Schokolade..... Meine Leidenschaft
8

Schokoladensalami mit Vanilleeis und Schlagsahne
7

Tiramisù
7

Gianduiotto auf meine Art
10

Degustation von Ossolaner käsen mit Akazienhonig
16

Eis und Sorbets: Schokolade, Vanille, Passionsfrucht und Zitrone
7