



TRATTORIA
Vigezzina
di Carlo e Michela

Stagionali

Flan di toma della Valle Vigizzo,
funghi trifolati e cremoso di formaggio
16

Ravioloni del Plin al ripieno di cervo*, fonduta di Bettelmatt
e pepe nero della Vallemaggia
18

Polpo brasato al Prünent con polenta morbida di Anzola
26

Antipasti

Selezione di salumi ossolani con cipolle cotte al Prünent
17

Tartare di tonno e caviale,
salsa mediterranea e pomodorini confit
26

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

Gamberi* alla catalana, pomodorini,
sedano, cipolle rosse marinate e basilico
17

Polenta croccante di Beura,
baccalà mantecato, panna acida e caviale
24

Terrina di foie gras, pan brioche tostato e cremoso al lampone
17

Degustazione di formaggi ossolani
accompagnati da miele di millefiori
17

Degustazione di antipasti della casa: terrina di foie gras,
crudo di Vigizzo, catalana di gamberi*, formaggio nostrano
e cono croccante con tartare di manzo
22

Contorni

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

Patate nostrane fritte con la buccia
5

Verdure bollite
5

Insalata verde
5

Tartufo

Carpaccio di cervo*, salsa Cipriani e tartufo
21

Tartare di filetto di manzo al coltello, olio, sale e tartufo
24

Tagliolini di pasta fresca al tartufo
22

Tagliata di filetto di manzo,
patate sautè, jus al porto e tartufo
35

Primi

Spaghetti trafilato all'oro alla Cacio e Pepe
con crudo di gamberi rossi di Mazara del Vallo
21

Gnocchi di zucca, Blu di Formazza
e crumble di pancetta ossolana
17

Tagliatelle di pasta fresca al ragù di lepre
profumato al rosmarino
17

Spaghettoni all'astice, pomodorini, aglio,
peperoncino e basilico
34

Risotto S. Andrea alla toma,
tartare di manzo e riduzione al Prünent
20

Secondi

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

Carré d'agnello* in crosta alla provenzale,
demi glas e salsa alla menta; contorno escluso
32

Tournedos alla Rossini, pan brioche e spinacino novello
34

Filetto di branzino alla mediterranea:
olive, pomodorini, patate e capperi in fiore
28

Trancio di tonno scottato, foie gras, patate sautè e tartufo
32



TRATTORIA *Vigezzina* *di Carlo e Michela*

Saisonartikel

Flan vom Toma-Käse aus dem Valle Vigezzo,
in Kräuterbutter geschwenkte Pilze und Käsecreme
16

Ravioloni del Plin mit Hirschfüllung*, Bettelmatt-Fonduta
und Vallemaggia-schwarzem Pfeffer
18

Oktopus in Prünent geschmorter
mit weicher Polenta aus Anzola
26

Vorspeisen

Auswahl an Aufschnitt aus dem Ossola-Tal mit in Prünent-Wein
geschmorten Zwiebeln
17

Thunfischtartar mit Kaviar,
mediterraner Sauce und konfierten Kirschtomaten
26

Rinderfilet-Tatar nach Vigezzo-Art,
Sauce Hollandaise und geröstete Haselnüsse
21

Garnelen* nach katalanischer Art, Kirschtomaten,
Staudensellerie, marinierte rote Zwiebeln und Basilikum
17

Knusprige Polenta aus Beura,
cremiger Stockfisch, Sauerrahm und Kaviar
24

Foie-gras-Terrine, geröstetes Brioche und Himbeercreme
17

Verkostung von Käsesorten aus dem Ossola-Tal
begleitet von Wildblütenhonig
17

Verkostung von hausgemachten Vorspeisen: Foie-gras-Terrine,
Rohschinken aus dem Vigezzo-Tal, Garnelen-Catalana*,
heimischer Käse Knusprige Waffel mit Rindertartar
22

Beilagen

Empfohlene Beilagen-Auswahl zu
Chateaubriand und Lammkarree:

Sautierte Kartoffeln, glasierte Maronen*
und lauwarmer Gemüse-Caponata
5

Hausgemachte Bratkartoffeln mit Schale
5

Gekochtes Gemüse
5

Grüner Salat
5

Trüffel

Hirsch-Carpaccio*, Cipriani-Sauce und Trüffel
21

Handgeschnittenes Rinderfilet-Tatar
mit Öl, Salz und Trüffel
24

Frische Tagliolini mit Trüffel
22

Aufgeschnittenes Rinderfilet,
Sautierte Kartoffeln, Portweinsauce und Trüffel
35

Erste Gänge

Spaghetti Cacio e Pepe
mit rohen roten Garnelen aus Mazara del Vallo
21

Kürbis-Gnocchi, Blu di Formazza
und Pancetta-Crumble aus dem Ossola-Tal
17

Frische Tagliatelle mit Hasenragout
aromatisiert mit Rosmarin
17

Spaghetto mit Hummer, Kirschtomaten, Knoblauch,
Peperoncino und Basilikum
34

Risotto S. Andrea mit Toma-Käse,
Rindertartar und Prünent-Reduktion
20

Hauptgerichte

Chateaubriand mit Sauce béarnaise; Beilage nicht inbegriffen
37 p.p. mindestens zwei Personen

Lammkarree* in der Kräuterkruste,
Demi-Glace und Minzsauce; Beilage nicht inbegriffen
32

Tournedos Rossini, Brioche-Brot und junger Blattspinat
34

Wolfsbarschfilet nach mediterraner Art:
Oliven, Kirschtomaten, Kartoffeln und Kapernknospen
28

Kurz angebratenes Thunfischsteak, Foie gras, sautierte
Kartoffeln und Trüffel
32

Brot und
Bedienungsgeld
3

* Tiefkühlprodukt



TRATTORIA *Vigezzina* *di Carlo e Michela*

Saisonniers

Flan au fromage Toma du Val Vigizzo,
champignons sautés et crème de fromage
16

Ravioloni del Plin farcis au cerf*, fondue au Bettelmatt et
poivre noir du Vallemaggia
18

Poulpe braisé au Prünent et polenta crémeuse d'Anzola
26

Entrée

Sélection de charcuteries de l'Ossola
avec oignons cuits au Prünent
17

Tartare de thon et caviar,
sauce méditerranéenne et tomates cerises confites
26

Tartare de filet de bœuf façon Vigezzina,
sauce hollandaise et noix torréfiées
21

Crevettes* à la catalane, tomates cerises,
céleri, oignons rouges marinés et basilic
17

Polenta croustillante de Beura,
brandade de morue, crème aigre et caviar
24

Terrine de foie gras, pain brioché toasté
et crémeux à la framboise
17

Dégustation de fromages de l'Ossola
accompagnés de miel toutes fleurs
17

Dégustation d'entrées maison : terrine de foie gras,
jambon cru de Vigizzo, crevettes* à la catalane,
fromage local, cornet crouillant au tartare de bœuf
22

Accompagnements

Trio d'accompagnements recommandé pour
le Chateaubriand et le carré d'agneau :
Pommes de terre sautées, châtaignes*
glacées et caponata de légumes tiède
5

Pommes de terre locales frites avec la peau
5

Légumes bouillis
5

Salade verte
5

Truffe

Carpaccio de cerf*, sauce Cipriani et truffe
21

Tartare de filet de bœuf coupé au couteau,
huile, sel et truffe
24

Tagliolini frais à la truffe
22

Tagliata de filet de bœuf,
pommes de terre sautées, jus au porto et truffe
35

Premiers plats

Spaghettis "Cacio e Pepe" avec carpaccio de
crevettes rouges de Mazara del Vallo
21

Gnocchis au potiron, fromage Blu di Formazza
et crumble de pancetta de l'Ossola
17

Tagliatelles fraîches au ragoût de lièvre
parfumé au romarin
17

Spaghettis au homard,
tomates cerises, ail, piment et basilic
34

Risotto Sant'Andrea au fromage Toma,
tartare de bœuf et réduction de vin Prünent
20

Plat Principaux

Chateaubriand sauce béarnaise; accompagnement non inclus
37 par pers; minimum deux personnes

Carré d'agneau* en croûte à la provençale, demi-glace et sauce à
la menthe; accompagnement non inclus
32

Tournedos Rossini, pain brioché et jeunes pousses d'épinards
34

Filet de luop de mer à la méditerranéenne :
olives, tomates cerises, pommes de terre et câpres en fleur
28

Pavé de thon saisi, foie gras, pommes de terre sautées et truffe
32



TRATTORIA
Vigezzina
di Carlo e Michela

Seasonals

Vigizzo Valley Toma cheese flan,
sautéed mushrooms and creamy cheese sauce
16

Plin ravioli filled with venison*, Bettelmatt cheese fondue
and Vallemaggia black pepper
18

Octopus braised in Prünent wine with soft Anzola polenta
26

Starters

Selection of Ossola cured meats with onions cooked in Prünent wine
17

Tuna and caviar tartare,
Mediterranean sauce and confit cherry tomatoes
26

Vigezzina-style beef fillet tartare,
hollandaise sauce and toasted hazelnuts
21

Catalan-style prawns*, cherry tomatoes,
celery, marinated red onions and basil
17

Crispy Beura polenta,
creamed salt cod, sour cream and caviar
24

Foie gras terrine, toasted brioche and raspberry cream
17

Tasting of Ossola cheeses
accompanied by wildflower honey
17

Tasting of house appetizers: foie gras terrine,
Vigizzo cured ham, Catalan-style prawns*,
local cheese, crispy cone with beef tartare
22

Dishes

Side dish recommendations for
Chateaubriand and Rack of Lamb:
Sautéed potatoes, glazed chestnuts*, and
warm vegetable caponata
5

Skin-on local fried potatoes
5

Boiled vegetables
5

Green salad
5

Truffle

Venison carpaccio*, Cipriani sauce and truffle
21

Hand-cut beef fillet tartare, oil, salt and truffle
24

Fresh truffle tagliolini
22

Sliced beef fillet,
sautéed potatoes, Port jus and truffle
35

First courses

Spaghetti *Cacio e Pepe*
with raw red prawns from Mazara del Vallo
21

Pumpkin gnocchi, Blu di Formazza cheese,
and Ossola pancetta crumble
17

Fresh tagliatelle with rosemary-scented
hare ragù
17

Spaghetti with lobster,
cherry tomatoes, garlic, chili pepper, and basil
34

San Andrea risotto with Toma cheese,
beef tartare, and Prünent wine reduction
20

Main courses

Chateaubriand with Béarnaise sauce; side dish not included
37 per person; minimum two people

Rack of lamb* with a Provençal-style crust,
demi-glace and mint sauce; side dish not included
32

Tournedos Rossini, brioche toast and baby spinach
34

Mediterranean-style sea bass fillet:
olives, cherry tomatoes, potatoes and caper buds
28

Seared tuna steak, foie gras, sautéed potatoes and truffle
32



Rusumada con gelato alla vaniglia

Rusumada mit Vanilleeis

8

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

Kokos-Semifreddo, Passionsfrucht-Karamell und Kakao-Crumble

8

Gelato alla vaniglia con castagne caramellate

Vanilleeis mit karamellisierten Kastanien

8

Tiramisù

Tiramisù

8

Raviolo fritto ripieno di formaggio e miele di millefiori

Frittierter Raviolo gefüllt mit Käse und Wildblütenhonig

9

Salame al cioccolato, gelato alla vaniglia e panna montata

Schokoladensalami, Vanilleeis und Schlagsahne

8

Sgroppino:

Sorbetto al limone montato con vodka e foglie di menta

Sgroppino:

Zitronensorbet aufgeschlagen mit Wodka und Minzblättern

10

Gelati e sorbetti:

cioccolato, vaniglia, limone e frutto della passione

Eissorten und Sorbets:

Schokolade, Vanille, Zitrone und Passionsfrucht

7



Rusumada avec de la glace à la vanille

Rusumada with vanilla ice cream

8

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

Coconut semifreddo, passion fruit caramel and cocoa crumble

8

Glace à la vanille avec des châtaignes caramélisées

Vanilla ice cream with caramelized chestnuts

8

Tiramisù

Tiramisù

8

Ravioli frit farci au fromage et au miel de fleurs sauvages

Deep-fried raviolo filled with cheese and wildflower honey

9

Salami au chocolat, glace à la vanille et crème fouettée

Chocolate salami, vanilla ice cream, and whipped cream

8

Sgroppino:

Sorbet au citron fouetté à la vodka et aux feuilles de menthe

Sgroppino:

Lemon sorbet whipped with vodka and mint leaves

10

Glaces et sorbets :

chocolat, vanille, citron et fruit de la passion

Ice cream flavors and sorbets:

Chocolate, vanilla, lemon, and passion fruit

7