

## Antipasti

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

Acciughe del Cantabrico marinate olio e  
prezzemolo, crostone di pane e burro  
morbido della Val Formazza  
14

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

Cialda di pane carasau, insalatina di  
stagione e fonduta di Toma  
13

Tartare di tonno, burrata,  
pomodorini confit e basilico  
18

Selezioni di salumi ossolani  
e cipolle cotte al Prùnent  
16

Degustazione di formaggi ossolani  
e miele di millefiori  
16

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

## Specials

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

Gnocchi di patate e basilico, stracciatella,  
acciughe e fiori di zuccina  
17

Calamari\* ripieni di parmigiana di melanzane,  
salsa di pomodoro arrostito e olio evo  
24

Tempura di gamberi\*, calamari\* e zucchine  
accompagnata da maionese agli agrumi  
26

## 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



## TRATTORIA Vigezzina

di Carlo e Michela

## 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

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

Ravioloni del Plin al ripieno di cervo\*,  
fonduta leggera di Toma e pepe nero  
della Vallemaggia  
17

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

Spaghetto aglio e peperoncino Verrigni,  
scampi, pomodorini e prezzemolo  
18

Risotto S. Andrea mantecato al limone,  
crudo di gambero rosso di Mazara,  
burrata e fiori di zuccina  
21

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

Capesante gratinate alle erbe di montagna  
26

## Dolci

Rusumada con gelato  
8

Salame al cioccolato, gelato alla vaniglia e panna montata  
8

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

Cioccolato..... la mia passione  
8

Tiramisù  
8

Crostata di fragole, gelato alla vaniglia e panna montata  
8

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

Crema al caffè  
6

Pane e coperto  
3

\* Prodotto surgelato

## Entrées

- Tartare de filet de bœuf à la Vigezzina, sauce hollandaise et noisettes grillées  
21
- Anchois Cantabriques marinés à l'huile et au persil, croûtons de pain et beurre mou de la vallée de Formazza  
14
- Terrine de foie gras, pain brioché grillé et crème de framboise  
16
- Gaufrette de pain Carasau, salade de saison et fondue au fromage toma  
13
- Tartare de thon, burrata, tomates cerises confites et basilic  
18
- Sélection de charcuteries Ossola et d'oignons cuits au Prùnent  
16
- Dégustation de fromages Ossola et de miel de fleurs sauvages  
16
- Dégustation d'entrées maison: terrine de foie gras, jambon cru de Vigezzo, crevettes\* catalanes, fromage local et cône croustillant au tartare de bœuf  
22

## Specials

- Crevettes\* à la catalane, tomates cerises, oignons rouges, céleri et basilic  
16
- Gnocchis de pommes de terre et basilic, stracciatella, anchois et fleurs de courgettes  
17
- Calamars\* farcis à la parmigiana d'aubergines, sauce tomate rôtie et huile d'olive extra vierge  
24
- Tempura de crevettes\*, calamars\* et courgettes avec mayonnaise aux agrumes  
26

## 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
- 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 e truffe  
21
- Tartare de filet de bœuf coupé au couteau, à l'huile, au sel et à la truffe  
24
- Tagliolini frais à la truffe  
22
- Filet de bœuf tranché, pommes de terre sautées, jus au porto et truffe  
35

## Entrées

- Linguine au citron Verrigni, crème au beurre aigre, tartare de thon et poutargue de thon  
18
- Raviolis Plin farcis au venaison\* fondue légère au fromage toma et poivre noir Vallemaggia  
17
- Tagliatelles fraîches au ragoût de lièvre et romarin  
17
- Spaghetti à l'ail et au piment Verrigni, langoustines, tomates cerises et persil  
18
- Risotto S. Andrea crémeux au citron, crevettes rouges crues de Mazara, burrata et fleurs de courgette  
21

## Plats principaux

- Chateaubriand sauce béarnaise; contours non inclus  
37 p.p. minimum deux personnes
- Carré d'agneau\* en croûte provençale, jus de viande et sauce à la menthe; accompagnement non inclus  
32
- Tournedos Rossini, pain brioche et épinards nouveau  
34
- Loup de mer, sauce au safran, julienne de légumes croustillants et huile de menthe  
28
- Coquilles Saint-Jacques gratinées aux herbes de montagne  
26

## Bonbons

- Rusumada avec glace  
8
- Semifreddo coco, caramel passion et crumble cacao  
8
- Le chocolat... ma passion  
8
- Salami au chocolat, glace à la vanille et crème fouettée  
8
- Tiramisù  
8
- Tarte aux fraises, glace à la vanille et crème fouettée  
8
- Glaces et sorbets : chocolat, vanille, fruit de la passion et citron  
7
- Crème au café  
6

Pain et couverture

3

\* Produit surgelé

# Starters

- Vigezzina-style beef fillet tartare,  
hollandaise sauce and hazelnuts  
21
- Cantabrian anchovies marinated in oil  
and parsley, bread crouton and soft  
Formazza Valley butter  
14
- Foie gras terrine, toasted brioche  
bread with raspberry cream  
16
- Carasau bread wafer, seasonal salad  
and toma cheese fondue  
13
- Tuna tartare, burrata, candied cherry  
tomatoes and basil  
18
- Selection of Ossola cured meats with  
Prünent braised onions  
16
- Ossola cheese tasting with wildflower  
honey  
16
- House tasting platter: foie gras terrine,  
Vigezzo cured ham, local cheese,  
Catalan-style prawns\* and  
crispy cone with beef tartare  
22

# Specials

- Catalan-style shrimp\*, cherry tomatoes, red onions,  
celery and basil  
16
- Potato and basil gnocchi, stracciatella cheese,  
anchovies and zucchini flowers  
17
- Squid\* stuffed with eggplant parmigiana,  
roasted tomato sauce and extra virgin olive oil  
24
- Shrimp\*, squid\*, and zucchini tempura,  
served with citrus mayonnaise  
26

# Side dishes

- Recommended trio of side dishes  
for Chateaubriand  
and rack of lamb:  
Sautéed potatoes, glazed chestnuts\*  
and warm vegetable caponata  
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
- Knife-cut beef fillet tartare  
with oil, salt and truffle  
24
- Fresh tagliolini pasta with truffle  
22
- Sliced beef fillet, sautéed potatoes,  
port jus and truffle  
35

# First courses

- Lemon linguine Verrigni with beurre  
blanc, tuna tartare and its bottarga  
18
- Ravioli del Plin with venison\* filling,  
light toma cheese fondue and  
Vallemaggia black pepper  
17
- Fresh tagliatelle with hare ragù  
flavored with rosemary  
17
- Verrigni garlic and chili, langoustine,  
cherry tomatoes and parsley  
18
- S. Andrea risotto creamed with lemon,  
raw Mazara red shrimp, burrata  
and zucchini flowers  
21

# Second courses

- Chateaubriand with béarnaise sauce; side dish not included  
37 p.p. minimum two people
- Lamb rack in a Provençal crust, demi-glas and mint sauce;  
side dish not included  
32
- Tournedos Rossini, brioche bread and baby spinach  
34
- Sea bass fillet, saffron sauce,  
crispy vegetable julienne and mint oil  
28
- Scallops au gratin with mountain herbs  
26

# Desserts

- Rusumada with 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  
8
- Tiramisù  
8
- Strawberry tart, vanilla ice cream, and whipped cream  
8
- Ice creams and sorbets: chocolate, vanilla, passion fruit and lemon  
7
- Coffee cream  
6

Bread and cover  
3

\* Frozen product

# Vorspeisen

- Rinderfilet-Tatar nach Vigezzina-Art,  
sauce Hollandaise und geröstete  
Haselnüsse  
21
- Kantabrische Sardellen, mariniert in Öl  
und Petersilie, Brotcroutons und  
weiche Butter aus dem Formazza-Tal  
14
- Foie-gras-Terrine, geröstetes  
Briochebrot und Himbeersahne  
16
- Carasau-Brotwaffel, saisonaler Salat  
und Toma-Fondue  
13
- Thunfisch-Tatar, Burrata, konfierte  
Kirschtomaten und Basilikum  
18
- Auswahl an Ossola-Wurstwaren und  
Zwiebeln, zubereitet in Prünent  
16
- Verkostung von Ossola-Käse und  
Wildblütenhonig  
16
- Verkostung von Haus-Vorspeisen:  
Foie-gras-Terrine, roher Vigezzo-  
Schinken, Garnelen\* Catalana, local  
Käse, knusprige Waffel mit Rindertartar  
22

# Specials

- Garnelen\* nach katalanischer Art, Kirschtomaten, rote  
Zwiebeln, Sellerie und Basilikum  
16
- Kartoffel-basilikum-Gnocchi, straciatella, Sardellen und  
Zucchini-Blüten  
17
- Tintenfisch\* gefüllt mit Auberginen-Parmigiana, gerösteter  
Tomatensauce und nativem Olivenöl extra  
24
- Garnelen\*, Tintenfisch\* und Zucchini-tempura, serviert mit  
Zitrusmayonnaise  
26

# Beilagen

- Empfohlenes Beilagen-Trio für  
Chateaubriand und Lammkarree:  
Sautierte Kartoffeln, glasierte Kastanien\* und  
lauwarme Gemüsecaponata  
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
- Tartar vom Rinderfilet mit Öl,  
und Trüffel  
24
- Frische Tagliolini mit Trüffel  
22
- Geschnittenes Rinderfilet, sautierte  
Kartoffeln, Portweinsauce und Trüffel  
35

# Erste Gänge

- Verrigni Zitronen-Linguine mit  
Sauerrahmbutter, Thunfisch-Tatar und  
Bottarga  
18
- Ravioli del Plin gefüllt mit Hirschfleisch\*,  
leichtem Toma-Käsefondue und  
Vallemaggia-schwarzem Pfeffer.  
17
- Frische Tagliatelle mit Hasenragout und  
Rosmarin  
17
- Spaghetti mit Knoblauch und Chili  
Verrigni, Langoustine, Kirschtomaten  
und Petersilie  
18
- Risotto S. Andrea mit Zitrone,  
rohen roten Garnelen aus Mazara,  
Burrata und Zucchini-Blüten  
21

# Hauptgänge

- Chateaubriand mit Sauce Béarnaise, ohne Beilagen  
37 p.p. mindestens für zwei Personen
- Lammkotelett\* in provenzalischer Kruste mit Demi-Glace und  
Mintensauce; Beilage nicht inbegriffen  
32
- Tournedos nach Rossini-Art, Briochebrot und Babyspinat  
34
- Gebratenes Wolfsbarschfilet, Safransauce, knusprige  
Gemüstreifen und Minzöl  
28
- Jakobsmuscheln gratin mit Bergkräutern  
26

# Desserts

- Rusumada mit Eiscreme  
8
- Kokos-parfait, Passionsfruchtkaramell und Kakaobrösel  
8
- Schokolade..... meine Leidenschaft  
8
- Schokoladensalami mit Vanilleeis und Schlagsahne  
8
- Tiramisù  
8
- Erdbeertorte, Vanilleeis und Schlagsahne  
8
- Eis und Sorbets: Schokolade, Vanille, Passionsfrucht und Zitrone  
7
- Kaffeessahne  
6

Brot und Gedeck

3

\*Tiefkühlprodukt