

35
DIECI

LOCATION
SAN CARLO

Via Verbano 4 · 28041 Arona (NO)
0322-45315

STARTERS

Vorspeisen / Entrées

Fassona Beef Tartare

soy emulsion, green sauce and crispy pepper

- DE

Fassona-Rindertatar, Soja-Emulsion, grüne Kräutersauce und knuspriger Paprika
- FR

Tartare de bœuf Fassona, émulsion de soja, sauce verte et poivron croustillant
- (1,3,4,10,12)

“Almost a Caprese”

watermelon marinated in tomato water with basil, olives and citrus stracciatella

- DE

„Fast eine Caprese“ — in Tomatenwasser marinierte Wassermelone mit Basilikum, Oliven und Zitrus-Stracciatella
- FR

« Presque une Caprese » — pastèque marinée dans l’eau de tomate, basilic, olives et stracciatella aux agrumes
- (7,12)

Pic-nic

toasted buttered shokupan bread, roast beef, wasabi mayonnaise and sweet-and-sour onions

- DE

Getoastetes Shokupan-Brot mit Butter, Rinderbraten, Wasabi-Mayonnaise und süß-saure Zwiebeln
- FR

Pain shokupan grillé au beurre, rosbif, mayonnaise au wasabi et oignons aigre-doux
- (1,7,10,12)

“Sea Green”

amberjack sashimi marinated in lime, coriander and seaweed, with cucumber and green apple extract

- DE

„Meeresgrün“ — Sashimi vom Bernsteinmakrelen, mariniert mit Limette, Koriander und Meeresalge, Gurken-Apfel-Extrakt
- FR

« Vert mer » — sashimi de sériole mariné au citron vert, coriandre et algue marine, extrait de concombre et pomme verte
- (4,9,11) **

Seared Tuna

lightly seared tuna, leche de tigre and toasted almonds

- DE

Leicht angebratener Thunfisch, Leche de Tigre und geröstete Mandeln
- FR

Thon légèrement saisi, leche de tigre et amandes grillées
- (4,5,8,11,12) **

FIRST COURSES

Erste Gänge / Premiers plats

Fusillone

with scapece-style courgettes and marinated raw prawns

- DE

Fusillone mit Zucchini nach Scapece-Art und marinierten rohen Garnelen
- FR

Fusillone, courgettes à la « scapece » et crevettes crues marinées
- (1,2,9,12)

“Not Quite Norma...”

two-tone ravioli filled with aubergine, ricotta, pecorino and marjoram

- DE

„Fast eine Norma...“ — zweifarbige Ravioli mit Auberginen, Ricotta, Pecorino und Majoran
- FR

« Presque une Norma... » — raviolis bicolores à l’aubergine, ricotta, pecorino et marjolaine
- (1,3,9) **

“Black Gold”

Karbor Riserva risotto with baby squid, squid ink and bottarga

- DE

„Schwarzes Gold“ — Karbor-Riserva-Risotto mit Baby-Tintenfisch, Tintenfischtinte und Bottarga
- FR

« Or noir » — risotto Karbor Riserva, petits calamars, encre de seiche et boutargu
- (4,7,9,12,1)

Pacchero 35DIECI

“Vicidomini” paccheri, tomato blend and Grana Padano foam

- DE

Paccheri „Vicidomini“, Tomatenmischung und Grana-Padano-Schaum
- FR

Paccheri « Vicidomini », mélange de tomates et écume de Grana Padano
- (1,7,9)

“Almost a Ragù” (vegan)

square-cut spaghettoni with soy ragù

- DE

„Fast ein Ragù“ (vegan) — quadratische Spaghettoni mit Soja-Ragù
- FR

« Comme un ragù » (vegan) — spaghettoni carrés, ragù de soja
- (1,6,9,12)

TO FINISH

Zum Abschluss / Pour terminer

Confit Suckling Pig

suckling pig collar, green apple and seasonal vegetables

- DE

Confierter Milchferkelnacken, grüner Apfel und Saisongemüse
- FR

Échine de cochon de lait confîte, pomme verte et légumes de saison
- (7,9,12) *

Duck

magret duck breast, brioche bread, peach chutney and escarole

- DE

Entenbrust (Magret), Pan Brioche, Pfirsich-Chutney und Escarole-Salat
- FR

Magret de canard, pain brioché, chutney de pêche et scarole
- (1,3,7,9,12) *

Chilean Sea Bass

sea bass roll with celeriac cream and spring onion

- DE

Wolfsbarsch-Roll (Chile) mit Sellerie-Creme und Frühlingszwiebel
- FR

Rouleau de bar du Chili, crème de céleri-rave et oignon nouveau
- (4,7,9,12) *

Lake Fish and Chips

breaded perch and pike-perch fillets in panko, with tartare sauce

- DE

Fish and Chips vom See — panierte Filets von Flussbarsch und Zander im Panko-Mantel, Sauce Tartare
- FR

Fish and chips du lac — filets de perche et de sandre panés au panko, sauce tartare
- (1,3,4,9,10,12) *

Mediterranean Tofu (vegan)

crusted tofu with chopped tomato, olives and capers

- DE

Tofu in der Kruste mit gehackten Tomaten, Oliven und Kapern
- FR

Tofu en croûte, tomate concassée, olives et câpres
- (1,6,9,12) *

(*) Products frozen or deep-frozen at origin.

DE: Bei der Herkunft eingefroren bzw. tiefgekühlt. FR: Produits congelés ou surgelés à l’origine.

(**) Fresh products of animal or fishery origin served raw or subjected to rapid temperature blast-chilling, in accordance with EC Regulations 852/04 and 853/04.

DE: Rohe oder schockgefrorene frische Erzeugnisse gem. EG-VO 852/04 und 853/04. FR: Produits frais servis crus ou surgelés rapidement, conformément aux règlements CE 852/04 et 853/04.