

GLI ANTIPASTI



Il tradizionale carpione di lago
The traditional soaked lake fish
Le traditionnel poisson du lac trempé
Der traditionelle eingeweichte Seefisch

€ 15,00

Tre in Piemonte: Battuta di Fassona,
acciughe in salsa verde, vitello tonnato
Three from Piedmont: Fassona beef tartare, anchovies in green sauce,
veal with tuna sauce
Trois du Piémont : Tartare de Fassona, anchois à la sauce verte,
veau tonné
Drei aus dem Piemont: Fassona-Tartar, Sardellen in grüner Soße,
Kalbfleisch mit Thunfischsauce

€ 20,00

Il gambero rosa con la burrata
e le puntarelle all'arancia
Pink shrimp with "Burrata" and chicory dressed with orange
Crevette rose avec "Burrata" et chicorée à l'orange
Rosa Garnele mit Burrata und Chicorée mit Orangensauce

€ 22,00

Il tortino di patate con funghi su salsa al Gorgonzola,
chips croccanti di verdure
Potato cake with mushrooms, Gorgonzola sauce, crispy vegetable chips
Gâteau de pommes de terre aux champignons sur sauce au Gorgonzola, chips de légumes croustillants
Kartoffelkuchen mit Pilzen auf Gorgonzola-Sauce, knusprige Gemüse-Chips

€ 15,00

I PRIMI PIATTI

Risottino cacio e pepe con ragù di maiale
Creamy cheese and pepper risotto with pork ragù
Risotto crémeux au fromage et poivre avec ragoût de porc
Crema-Risotto mit Käse und Pfeffer sowie Schweine-Ragù

€ 22,00

Gli gnocchi di patate e castagne, burro e salvia
su crema di zucca, Parmigiano
Potato and chestnut gnocchi (Italian pasta) with butter and sage on pumpkin cream,
topped with Parmesan
Gnocchis (pâte italienne) de pommes de terre et de châtaignes, beurre
et sauge sur crème de courge, avec du Parmesan
Kartoffel- und Kastanien-Gnocchi (italienische Pasta) mit Butter und Salbei auf Kürbiscrème,
garniert mit Parmesan

€ 16,00

x Tortelli ripieni al Baccalà con la sua salsa e il prezzemolo € 20,00
x *Stuffed tortelli with salted cod (baccalà) served with its sauce and parsley*
x *Tortellinis farcis au morue (baccalà) servis avec sa sauce et du persil*
x *Gefüllte Tortelli mit Stockfisch (Baccalà) serviert mit seiner Sauce und Petersilie*

La calamarata con scampi e calamari con sfumature al nero.. € 24,00
Calamarata with scampi and squid, finished with cuttlefish sauce.
Calamarata avec des crevettes et des calamars, finition à l'encre de seiche
Calamarata mit Garnelen und Tintenfisch, verfeinert mit Tintenfischtinte

NB a parte i tortelli x, gli altri primi piatti possono essere realizzati con prodotti Gluten free
Apart from the tortelli x, the other first courses can be made with Gluten free products
Hormis les tortelli x, les autres entrées peuvent être réalisées avec des produits sans gluten
Abgesehen von den Tortelli x können die anderen ersten Gänge mit glutenfreien Produkten
zubereitet werden

I SECONDI PIATTI



Il pescato del giorno (lago o mare)...

The catch of the day (lake or sea)

La pêche du jour (lac ou mer)

Der Fang des Tages (See oder Meer)

€ 27,00

I moscardini del mediterraneo in guazzetto

di pomodoro, olive e capperi

Mediterranean octopus in tomato sauce with olives and capers

Petits poulpes méditerranéens dans une sauce tomate avec olives et câpres

Moscardini in einer Tomatensauce mit Oliven und Kapern

€ 22,00

Controfiletto di Cervo con frutti rossi, cioccolato

fondente e purea di patata dolce con lacrima al balsamico

Deer sirloin with red fruits, dark chocolate, and sweet potato puree

with a drizzle of balsamic reduction

Contre-filet de cerf aux fruits rouges, chocolat noir et purée de patate douce

avec un filet de balsamique

Hirschrücken mit roten Früchten, Zartbitterschokolade und Süßkartoffelpüree

mit Balsamico-Reduktion

€ 26,00

Punte di manzo (ribs) in salsa barbecue e patata gratinata

Beef short ribs in barbecue sauce with gratin potato

Côtes de bœuf en sauce barbecue avec pommes de terre gratinées

Rinder-Rippchen in Barbecuesauce mit Kartoffelgratin

€ 20,00

Il carciofo ripieno, la sua purea e la fonduta "di valle"

Stuffed artichoke with its puree and cheese fondue

Artichaut farci avec sa purée et fondue au fromage

Gefüllte Artischocke mit ihrer Püree und Käsefondue

€ 15,00

I DOLCI

Il tiramisù del Monte Rosso

Monte Rosso tiramisu

Tiramisu du MonteRosso

Tiramisu vom MonteRosso

€ 7,00

Pavlova con frutti rossi

Pavlova (an iconic dessert with a distinctive appearance: an elegant meringue cake)

with red fruits

Pavlova (un dessert iconique au look inconfondable : un élégant gâteau de meringue)

avec des fruits rouges

Pavlova (ein ikonisches Dessert mit unverwechselbarem Aussehen: eine elegante

Baiser-Torte) mit roten Früchten

€ 8,00

La torta di nocciole con crema ai cachi

Hazelnut cake with persimmon cream

Gâteau aux noisettes avec crème de kaki

Haselnusskuchen mit Kaki-Creme

€ 8,00

La tartelletta al limone

Lemon tartlet

Tartelette au citron

Zitronentörtchen

€ 8,00

TERRITORIO

Selezione di Salumi.....
Cold cuts selection
Sélection de charcuterie
Aufschnitta Auswahl

€ 17,00

Selezione di Formaggi.....
Cheese selection
Sélection de fromages
Käseauswahl

€ 18,00

Con mieli e composte.....
With honey and compote
Avec miel et compote
Mit Honig und Kompott

MENU' DEGUSTAZIONE "STRETTA DI MANO CON LO CHEF":

FREE HAND BY THE CHEF - TASTING MENU

MAIN LIBRE PAR LE CHEF - MENU DÉGUSTATION

VERKOSTUNGSMENÜS

Percorso di quattro portate per conoscere
la filosofia della cucina del nostro ristorante

€ 65,00



Four courses menù to approach the Restaurant cuisine philosophy

Menu de quatre plats pour aborder la philosophie de la cuisine du restaurant

Vier-Gang-Menü, um der Küchenphilosophie unseres Restaurants näher zu kommen

A scelta Abbinamento vino

€ 30,00

Matching Wine

Vin assorti

Passende Weine

Percorso di sei portate per conoscere la filosofia
della cucina del nostro ristorante

€ 75,00

Six courses menù to approach the Restaurant cuisine philosophy

Menu de six plats pour aborder la philosophie de la cuisine du restaurant

Sechs-Gang-Menü, um der Küchenphilosophie unseres Restaurants näher zu kommen

A scelta Abbinamento vino

€ 50,00

Matching Wine

Vin assorti

Passende Weine

(I menù si intendono per la partecipazione di tutti i commensali)

(Tasting menù are available when all fellow diner order them)

(Le menu de dégustation est disponible lorsque tous les convives les commandent)

(Verkostungsmenüs sind erhältlich, wenn sie von allen Tischgästen bestellt werden)

ALLERGENI, ALLERGEN, ALLERGENE

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sui nostri prodotti. E' possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

Dear customer, if you have allergies and/or intolerances, you can ask information about our products. It also possible to consult the appropriate documentation that will be provided on your request by the staff on duty.

Cher client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances alimentaire, vous pouvez demander des informa-tion sur nos produits. Il est possible de consulter la documentation sue les produits alimentaires, qui sera fournis sur demande par le personnel de service

Lieber Kunde, wenn Sie Lebensmittel Nahrungsmittelallergien haben, bitte fragen Sie uns Information über un-sere Produkte. Um entsprechenden Unterlagen zu konsultieren fragen Sie an unsere Mitar



GLUTEN FREE:



- = prodotto abbattuto all'origine
Product killed at the origin
- = in assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati provenienti da congelazione tramite abbattitore
In the absence of finding the fresh product, some products can be deep-frozen coming from freezing using a blast chiller
- = il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, punto 3
The fish intended to be eaten raw has been subjected to preventive remediation treatment in complian-ce with the requirements of EC regulation 853/2004, annex III, section VIII, Chapter 3, letter D, point 3

L'elenco degli allergeni presenti in questo menù è a disposizione dei clienti
The list of allergens in this menu is available to all customers