

# ANTIPASTI DI TERRA

## Typische Vorspeisen....Fleisch

1. La Classica Tartare di Fassona piemontese con tuorlo d'uovo & veli di Pane di "Coimo" croccanti € 10.00  
Der klassische Tartar "von Fassona" (Piemontesisches Fleisch) mit Eigelb und knuspringen Brotschleier "aus Coimo"
2. Il Tagliere di salami & formaggi „a Km zero“ a coltello con confettura casereccia € 10.00  
Die Platte mit Salami und Käse „aus der Region“ zum Schneiden mit hausgemachter Marmelade
3. Il tortino di sfoglia caldo con radicchio & toma del „Mottarone“ su crema leggera alla „bagna cauda“ e tulle di grana € 9.00  
Das warme Blätterteig-Törtchen mit Radicchio & Toma-käse von „Mottarone“ auf einer leichten „Bagna Causa“ (Italienische Creme-Spezialität mit Knoblauch, Olivenöl, Sardellen)
4. Le puntarelle di asparagi novelli su fonduta al Maccagno e uova di quaglia „all'occhio“ € 9.00  
Junge Spargelspitzen auf einem Fondue aus Maccagno-Käse und Wachteleiern.
5. Le fogliette di vitello „ricetta della bassa novarese“ crema al tuoro d'uovo tonnata, capperi in fiore € 10.00

Kalbsfleischscheiben in einer Eigelb-Tunfisch-Creme, nach traditionellem novaresischem Rezept, garniert mit Kapern in voller Blüte.

# ANTIPASTI DI PESCATO

## Typische Vorspeisen .... Fisch

6. La "pentolaccia" di sauté di cozze al rosso di pomodoro o bianche con crostone di pane € 9.00  
Sautierte Miesmuscheln mit oder ohne Tomatensauce mit Croutons
7. Le alborelle dorate come da tradizionale ricetta del "Principato" servite al piatto € 9.00  
Alborelle (typische kleine Fische aus dem See) frittiert, auf den Teller serviert
8. La Tavolozza misto mare... tartare di tonno, trancetti di polipo, salmone affumicato, insalatina di seppia € 12.00

Köstlichkeiten aus den Meer: Thunfisch-Tartar, Scheiben vom Oktopus, geräucherter Lachs, Sepia-Salat

9. Il turbante di lavarello al pepe rosa, spinacino novello e arancia „a vivo“ con leggera salsa tartara €  
10.00

Ein Turban vom Lavaret (Lachsfisch) mit rotem Pfeffer, Baby-Spinat und Orange mit einer leichten Tartar-Sauce

## PRIMI PIATTI DI TERRA

### ....Fleisch erster Gang

10. Il Carnaroli mantecato allo speck croccante, brie d'oltralpe e rucoletta selvatica fresca € 12.00

Der Reis Carnaroli mit Knusprigem Speck, Brie käse und wild Rucola

11. I tonnarelli romaneschi al „cacio e pepe“ con scaglie di tartufo scorzone nero € 12.00

Tonnarelli Romane (Pasta) "Schafkäse und Pfeffer" mit schwarzen Trüffel-Spänen „Scorzone“

12. I maccheroncini al torchio padellati con tapelucco di carne d'asino, ricetta della tradizione novarese € 11.00

Die Makkaroni mit Eselfleisch-Ragout (Traditionelles Rezept aus Novra)

14. Le trofiette di semola al pesto „di Pantelleria“ con pomodori capperi & rapé di ricotta salata €11.00

Trofiette-Pasta aus Grieß mit Pesto der "Pantelleria" mit Tomaten, Kapern und salzigem Ricotta-Käse

## PRIMI PIATTI di PESCATO

### ...Fisch erster Gang

15. Il classico Spaghetto allo Scoglio "del Vecchio Canneto" € 17.00

Klassische Spaghetti mit Meersfrüchten "Al Vecchio Canneto" Art

16. I tortellacci della casa ripieni di pesce di lago maggiore e mascarpone su culis di peperone rosso & aneto fresco € 12.00

Die hausgemachten Tortellacci mit Mascarpone und Seefisch gefüllt, auf einem Coulis aus rotem Pfeffer und frischen Dill serviert

18. Chitarra di spago „all'italiana“ con calamaretti spillo, pomodori demi sec e sbriciolata di pane aromatico € 11.00

Spaghetti "Italienische Art" mit Tintenfisch, getrocknete Tomaten und aromatischen Brotkrümeln

19. Le chicche di Patata violetta saltate al ragù di rana pescatrice e riduzione d'aceto balsamico € 13.00

Trofiette-Pasta aus Grieß mit Pesto der "Pantelleria" mit Tomaten, Kapern und salzigem Ricotta-Käse

## SECONDI PIATTI DI CARNE

...Fleisch Hauptgerichte

**20. La costata con osso di taglio "Fiorentina" cottura alla griglia Old Wild West con trilogia di salse Gourmet**

**€ 18.00**

Das Rumpsteack Fiorentina, "Old Wild West mit einer Trilogie aus Gourmet-Saucen

**21. L'arrosticino di coniglio farcito con spezie uvetta e la sua riduzione di cottura al Nebbiolo €15.00**

Kleinen Kaninchenbraten gefüllt mit Gewürzen u. Rosinen Nebbiolo Wein- Sauce

**22. Il Filetto di manzo brasiliano con fondutina di reggiano e polvere di caffè arabica € 19.00**

Der brasilianische Rinderfilet mit Käsefondue aus Parmesankäse Reggiano und Arabica-Kaffepulver

## SECONDI PIATTI DI PESCATO "MARE E LAGO"

...Fisch Hauptgerichte

**23. Il Filetto di pesce persico come di fa "nel Principato" € 17.00**

Seebarschfilet an Butter und Salbei nach Art vom "Principato di Feriolo"

**24. Il Gran Fritto di Mare del Vecchio Canneto € 17.00**

**25. La piovra grigliata servita su vellutata di patate novelle & olivette taggiasche €16.00**

Der gegrillte Tintenfisch serviert auf Kartoffelbrei & eingelegten Oliven "Taggiasche"

**26. La Tagliata di pesce spada in crosta di sesamo nero**

**su pesto tiepido di zucchine e pinoli €**

Schnitt Schwertfisch in schwarzer Sesamkruste mit warme Zucchini u. Pinienkernen Pesto

## SECONDI PIATTI GOURMET

...Gourmet Hauptgerichte

### HAMBURGER DI NOSTRA PRODUZIONE

#### Hausgemachte Hamburger

Gr. 260 serviti con salse & patate speziate

Gr. 260 mit Soßen und gewürzten Kartoffeln

**23. Il Classico pane, Hamburger, formaggio, pomodori, insalata € 13.00**

Hamburger aus Rinderfleisch mit Käse, Salat, Tomaten

**24. Dello Chef pane, Hamburger, formaggio, insalata, bacon, uovo € 14.00**

Hamburger aus Rinderfleisch vom Chef mit Käse, Salat, Speck, Eiern

### LE COSTOLETTE GOURMET

#### "ALLA MILANESE" IN TRE VARIANTI

#### WIENERSCHNITZEL MIT KNOCHEN IN DREI VARIANTEN

**25 ..... al prosciutto e formaggio kk€14.00**

..... mit Schincken und käse

**26. ....con rucola e pomodorini € 13.00**

.... mit Rucola und Kirchen Tomaten

**27. ....con radicchio e scamorza € 15.00**

.... mit Chicoree und Scamorza käse