

Gli Antipasti...

Tomino in pasta fillo farcito con pere e speck,
purea di zucca violino profumata al timo^

*Tomino cheese in filo pastry stuffed with pear and speck,
served on butternut squash cream scented with thyme*

*Tomino-Käse im Filoteig mit Birne und Speck gefüllt,
auf Butternut-Kürbiscreme mit Thymian*

*Fromage Tomino en pâte filo farci de poire et speck,
crème de courge musquée parfumée au thym*

Petto d'anatra caramellato
cotto a bassa temperatura ,insalatina di songino
con uvetta e pinoli, dressing all'aceto balsamico^

*Caramelized duck breast slow-cooked, with lamb's lettuce, raisins
and pine nuts, balsamic dressing*

*Karamellisierte Entenbrust, langsam gegart, mit Feldsalat, Rosinen
und Pinienkernen, Balsamico-Dressing*

*Magret de canard caramélisé cuit à basse température, mâche
avec raisins secs et pignons, vinaigrette au balsamique*

Tartare di salmone marinato agli agrumi
con avocado e julienne di finocchi,
citronette al mango

*Citrus-marinated salmon tartare with avocado
and fennel julienne, mango citronette*

*Zitrus-mariniertes Lachstatar mit Avocado
und Fenchel-Julienne, Mango-Vinaigrette*

*Tartare de saumon mariné aux agrumes avec avocat
et julienne de fenouil, citronnette à la mangue*

Gamberoni Argentina su passata di piselli dolci,
stracciatella di bufala e polenta croccante

*King prawns on sweet pea purée, buffalo stracciatella cheese
and crispy polenta*

*Argentinische Garnelen auf süßem Erbsenpüree, Büffel-Stracciatella
und knuspriger Polenta*

*Crevettes argentines sur purée de petits pois doux,
stracciatella de bufflonne et polenta croustillant*

I Primi Piatti...

Minestra di castagne al Barbera con bacon crispy
e spaghetti rotti *^

*Chestnut soup with Barbera wine, crispy bacon
and broken spaghetti*

*Kastaniensuppe mit Barbera-Wein, knusprigem Speck
und zerbrochenen Spaghetti*

*Soupe de châtaignes au Barbera avec bacon croustillant
et spaghetti cassés*

Ravioli di carne salada e ricotta su fonduta
di fagioli borlotti con spuma di grana
e broccoletti verdi ^*

*Ravioli filled with cured beef and ricotta on borlotti bean fondue,
Grana foam and green broccoli**

*Ravioli mit gepökeltem Rindfleisch und Ricotta
auf Borlotti-Bohnen-Fondue, Grana-Schaum und grünem Brokkoli**

*Raviolis farcis de viande salée et ricotta sur fondue de haricots
borlotti, mousse de Grana et brocolis verts**

Gnocchetti di patate e barbabietola rossa al
pesto di rucola e mandorle tostate
su crema di gorgonzola ^

*Potato and beetroot gnocchi with rocket and almond pesto
and gorgonzola cream*

*Kartoffel-Rote-Bete-Gnocchi mit Rucola-Mandel-Pesto
und Gorgonzola-Creme*

*Gnocchis de pommes de terre et betterave rouge
au pesto de roquette et amandes, crème de gorgonzola*

Pappardelle caserecce ai moscardini
e olive taggiasche , peperoncino candito
e pane tostato ^*

*Homemade pappardelle with baby octopus and Taggiasca olives,
candied chili and toasted bread*

*Hausgemachte Pappardelle mit kleinen Oktopussen
und Taggiasca-Oliven, kandiertem Chili und geröstetem Brot*

*Pappardelle maison aux petits poulpes et olives taggiasche,
piment confit et pain grillé*

I Secondi Piatti...

Frittura mista di lago con trota , persico, lavarello
e alborelle con verdure e salsa tartara *

*Mixed lake fish fry with trout, perch, whitefish and bleak,
served with vegetables and tartar sauce*

*Gemischte See-Fisch-Frittüre mit Forelle, Barsch, Renke und Ukelei,
dazu Gemüse und Remoulade*

*Friture mixte de poissons de lac avec truite, perche, corégone
et ablette, accompagnée de légumes et sauce tartare*

Guancialino di vitello stufato al Nebbiolo
con soffice di patate e verza*

*Veal cheek braised in Nebbiolo wine,
served with mashed potatoes and savoy cabbage*

*Kalbsbäckchen in Nebbiolo geschmort, mit Kartoffelpüree und Wirsing
Joue de veau braisée au vin Nebbiolo, purée de pommes de terre
et chou de Milan*

Sogliola in padella al limone e capperi
con patate schiacciate al prezzemolo
e sformatino di peperoni dolci *

*Pan-seared sole with lemon and capers, with potatoes
and sweet pepper flan*

*Gebratene Seezunge mit Zitrone und Kapern, dazu zerdrückte
Petersilienkartoffeln und PaprikaFlan Sole poêlée au citron et câpres,
pommes de terre écrasées au persil et flan de poivrons doux*

Filetto di maialino al caffè con cavolo rosso e mele
con petali di patate chips al cumino ^*

*Piglet fillet with coffee glaze, pineapple-apple-cinnamon chutney
and potato chip petals*

*Spanferkel-Filet mit Kaffee-Glasur, Chutney aus Ananas,
Apfel und Zimt, dazu Kartoffelchipsblätter*

*Filet de porcelet au café, chutney d'ananas, pommes et cannelle,
pétales de chips de pommes de terre*

Piatti Classici...

Selezione di salumi e formaggi misti
con marmellata di agrumi

Assortment of cold cuts and mixed cheeses with citrus marmalade
Auswahl an Wurstwaren und gemischten Käsesorten mit Zitrusmarmelade
Assortiment de charcuterie et fromages variés avec confiture d'agrumes

Brisaula della Val d'Ossola con rucola e limone
con scaglie di Grana Padano

Air-dried beef from Val d'Ossola with rocket, lemon and Grana Padano flakes
Luftgetrocknetes Rindfleisch aus dem Ossola-Tal mit Rucola, Zitrone und Grana Padano Raspeln
Bœuf séché de la vallée d'Ossola avec roquette, citron et copeaux de Grana Padano

Spaghettini “al dente” con pomodoro / ragù di carne /
carbonara / aglio olio e peperoncino

*Spaghettini al dente with tomato sauce / meat ragù / carbonara /
garlic, oil and chili*
*Spaghettini al dente mit Tomatensauce / Fleischragout / Carbonara /
Knoblauch, Öl und Chili*
*Spaghettini al dente avec sauce tomate / ragù de viande / carbonara /
ail, huile et piment*

Penne “al dente” ai quattro formaggi / amatriciana /
panna e prosciutto

Penne al dente with four cheeses / amatriciana / cream and ham
Penne al dente mit vier Käsesorten / Amatriciana / Sahne und Schinken
Penne al dente aux quatre fromages / à l'amatriciana / à la crème et jambo

Filetto di manzo alla griglia con patate fritte *

*Grilled beef fillet with French fries**
*Gegrilltes Rinderfilet mit Pommes frites**
*Filet de bœuf grillé avec frites**

Filetto di trota alla griglia con le sue verdure^{^*}

Grilled trout fillet with its vegetable bouquet^{^}*
*Gegrilltes Forellenfilet mit Gemüsebouquet^{^ *}*
*Filet de truite grillé avec son bouquet de légumes^{^ *}*

Piccole milanesi con patate fritte*

*Small Milanese-style breaded cutlets with French fries**
*Kleine Schnitzel nach Mailänder Art mit Pommes frites**
*Petites escalopes panées à la milanaise avec frites**



Menu degustazione del Sottosopra

Tasting Menu by Sottosopra - Verkostungsmenü des Hauses Sottosopra - Menu découverte signé Sottosopra

Benvenuto della cucina ...

Welcome appetizer...

Willkommens-Appetithäppchen...

Amuse-bouche de la cuisine...



Petto d'anatra caramellato cotto a bassa temperatura,
insalatina di songino con uvetta e pinoli,
dressing all'aceto balsamico^

*Caramelized duck breast slow-cooked, with lamb's lettuce,
raisins and pine nuts, balsamic dressing*

*Karamellisierte Entenbrust, langsam gegart, mit Feldsalat, Rosinen
und Pinienkernen, Balsamico-Dressing*

*Magret de canard caramélisé cuit à basse température, mâche
avec raisins secs et pignons, vinaigrette au balsamique*



Gnocchetti di patate e barbabietola rossa al pesto
di rucola e mandorle tostate su crema di gorgonzola ^

*Potato and beetroot gnocchi with rocket and almond pesto
and gorgonzola cream*

*Kartoffel-Rote-Bete-Gnocchi mit Rucola-Mandel-Pesto
und Gorgonzola-Creme*

*Gnocchis de pommes de terre et betterave rouge au pesto de roquette
et amandes, crème de gorgonzola*



Guancialino di vitello stufato al Nebbiolo
con soffice di patate e verza*

*Veal cheek braised in Nebbiolo wine, served with mashed potatoes
and savoy cabbage*

*Kalbsbäckchen in Nebbiolo geschmort, mit Kartoffelpüree und Wirsing
Joue de veau braisée au vin Nebbiolo, purée de pommes de terre
et chou de Milan*



Selezione di sorbetti: Frutto passione, arancia e campari,
mirtillo, mango e rum*

*Tasting of sorbets: passion fruit, orange and Campari, blueberry,
mango and rum**

*Auswahl von Sorbets: Passionsfrucht, Orange und Campari, Blaubeere,
Mango und Rum**

*Dégustation de sorbets : fruit de la passion, orange et Campari, myrtille,
mangue et rhum**



Benvenuti al ristorante Sottosopra!

“Since 2010”

Il pane è di nostra produzione, fatto semplicemente con: farina “00”, acqua, lievito di birra, sale, olio extra vergine di oliva, rosmarino, pomodoro, olive. Nella modalità di produzione è prevista una fase di surgelamento

Our bread is homemade, prepared simply with: “00” flour, water, brewer’s yeast, salt extra virgin olive oil, rosemary, tomato, olives. A freezing phase is included in the production process

Unser Brot wird hausgemacht, einfach zubereitet aus: „00“-Mehl, Wasser, Bierhefe, Salz nativem Olivenöl extra, Rosmarin, Tomaten, Oliven. Im Herstellungsprozess ist eine Gefrierphase vorgesehen

Notre pain est fait maison, préparé simplement avec : farine “00”, eau, levure de bière, sel huile d’olive extra vierge, romarin, tomate, olives. Une phase de congélation est prévue dans le processus de production

Allergeni/Allergens

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l’apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio – A vostra responsabilità: si prega di informare il cameriere di eventuali allergie o problemi alimentari prima di ordinare.

For any information regarding substances and allergens, specific documentation is available upon request from the staff – Your responsibility: please inform the waiter of any allergies or dietary concerns before ordering.

Für Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen steht auf Anfrage eine entsprechende Dokumentation beim Servicepersonal zur Verfügung – In Ihrer Verantwortung: Bitte informieren Sie den Kellner vor der Bestellung über etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten.

Pour toute information concernant les substances et allergènes, une documentation spécifique est disponible sur demande auprès du personnel – À votre responsabilité : veuillez informer le serveur de toute allergie ou restriction alimentaire avant de commander.

* Prodotti surgelati all’origine

^In alcuni prodotti nella modalità di preparazione è prevista una fase di surgelamento

** Frozen foods at the origin ^ Some ingredients might be frozen during preparation*

** Tiefgefrorene Produkte ab Ursprung ^ Bei einigen Zutaten ist während der Zubereitung eine Gefrierphase vorgesehen*

** Produits surgelés à l’origine ^ Certains ingrédients peuvent être congelés pendant la préparation*

Coperto e pane

Cover charge and bread

Gedeck und Brot

Couvert et pain

*Si organizzano cene e piccoli eventi personalizzati.
Cene alla Lampada per due persone per ricorrenze speciali ...
Visita il nostro sito: www.sottosoprabaveno.com*



I nostri dessert

“Il pasticcere propone
la Carta dei Dessert ...
per lasciarvi un “Dolce” ricordo
e un arrivederci a presto ...”

*“The pastry chef presents the Dessert Menu ... to leave
you with a sweet memory and a see-you-soon...”*

*„Der Konditor präsentiert die Dessertkarte ... für eine süße
Erinnerung und ein baldiges Wiedersehen ...“*

*« Le pâtissier vous propose la carte des desserts ...
pour vous laisser un doux souvenir
et un au revoir prochain ... »*

Le Verdure e Patate

Mosaico di verdure alla griglia^

Selection of mixed grilled vegetables^

Auswahl von gemischtem Grillgemüse^

Sélection de légumes grillés variés^

Insalata mista / Insalata di pomodori
e cipolle rosse

Mixed salad / Tomato and red onion salad

Gemischter Salat / Tomaten- und Rote-Zwiebel-Salat

Salade mixte / Salade de tomates et oignons rouges

Caprese classica, pomodoro
e mozzarella di bufala

Classic Caprese with tomato and buffalo mozzarella

Klassische Caprese mit Tomaten und Büffelmozzarella

Caprese classique avec tomate et mozzarella de bufflonne

Ricca insalata del Sottosopra con tonno,
mozzarella, prosciutto, olive e uovo

Hearty Sottosopra salad with tuna, mozzarella, ham, olives and egg

*Herzhafter Sottosopra-Salat mit Thunfisch, Mozzarella, Schinken,
Oliven und Ei*

*Salade riche du Sottosopra avec thon, mozzarella, jambon,
olives et œuf*

Patate novelle al forno

Oven-baked new potatoes

Im Ofen gebackene neue Kartoffeln

Pommes de terre nouvelles au four

Patate fritte

French fries

Pommes frites

Frites

