

Gli Antipasti...

Carpaccio di carne salada alle erbe con rucola, gelato al Parmigiano* e caviale di pompelmo rosa ^

*Salted beef carpaccio with rocket, Parmigiano ice cream and pink grapefruit caviar
Carpaccio von mariniertem Rindfleisch mit Kräutern, Rucola, Parmesan-Eis und rosa Grapefruit-Kaviar
Carpaccio de viande salée avec roquette, glaceau parmesan et caviar de pamplemousse*

Luccioperca* alla "Borromea" con crostone di polenta integrale, olio Evo, capperi, acciuga e prezzemolo

*Zander 'Borromea' style with polenta crust, olive oil, capers, anchovy and parsley
Barsch nach 'Borromea'-Art mit Vollkorn-Polentascheibe, Olivenöl, Kapern, Sardellen und Petersilie.
Sandre à la 'Borromea' avec crôte de polenta, huile d'olive, câpres, anchis et persil*

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

*Salmon tartare with avocado, fennel and mango citronette
Marinierter Lachs-Tartar mit Zitrusfrüchten, Avocado und Fenchelsalat, serviert mit Mango-Vinaigrette
Tartare de saumon aux agrumes, avocat, fenouil et mangue citronette*

Tomino in pasta fillo croccante con pere e speck, zucchini grigliate al basilico e pepe rosa

*Piedmontese cheese stuffed with pears and speck, zucchini with basil and pink pepper
Tomino in knusprigem Filoteig mit Birnen und Speck, gegrillten Zucchini mit Basilikum und rosa Pfeffer.
Fromage typique du Piémont avec poire et speck, courgette avec basilic et poivre rose*



I Primi Piatti...

Crema di patate e porri con mazzancolle*, erba cipollina e pane croccante ^

Leek and potato cream with Prawns, chives and crispy bread

Kartoffel-Lauch-Creme mit Garnelen, Schnittlauch und knusprigem Brot

Crème de pommes de terre et poireaux avec ciboulette et pain croquant

Ravioli alle erbe di campo e ricotta al burro e salvia, salsa al peperone dolce e salmerino affumicato*

Herbs ravioli with butter and sage, sweet pepper sauce and smoked char

Ravioli mit Wildkräutern und Ricotta in Butter und Salbei, süßer Paprikasauce und geräuchertem Saibling

Raviolis aux herbes avec beurre et sauge, sauce au poivron doux et omble fumé

Spaghetti alla Chitarra cacio e pepe con crudo di gambero rosso Sicilia profumato al lime*

Spaghetti with cheese and pepper with red prawns tartare and lime

Spaghetti alla Chitarra mit Käse und Pfeffer, garniert mit rohem sizilianischem Rotschwanzgarnelen, aromatisiert mit Limette

Spaghetti aux fromage et poivre avec crevettes rouges et citron vert

Gnocchetti di patate al pomodoro e basilico, melanzane all'origano e provola affumicata *

Potato gnocchi with basil and tomato, aubergine and smoked cheese

Kartoffelgnocchi mit Tomaten und Basilikum, dazu Auberginen mit Oregano und geräucherter Provolone-Käse

Gnocchi de pommes de terre avec tomate et basilic, aubergines au l'origan et fromage fumé



Secondi Piatti...

Pesce Persico* di lago in panur di timo e limone con verdure in tempura e salsa tartara

*Lake Perch fillet with thyme and lemon, vegetables tempura and tartare sauce
Seebarsch in Thymian-Zitronen-Panade mit Gemüse-Tempura und Tartarsauce.
Filet de perche avec thym et citron avec légumes tempura et sauce tartare*

Lombo di Coniglio in crosta di nocciole, spuma di patate, olive taggiasche e indivia belga

*Rabbit loin in a hazelnut crust, potato foam, Taggiasca olives and Belgian endive
Hasenrücken in Haselnusskruste, Kartoffelschaum, Taggiasca-Oliven und belgischer
Endivie Longe de lapin en croûte de noisettes, écume de pomme de terre, Taggiasca et endive*

Turbante di branzino con patate al rosmarino, guazzetto di vongole con sedano e pomodorini datterini

*Sea bass fillet with rosemary potatoes, clam stew with celery and cherry tomatoes
Wolfsbarschfilet mit Rosmarinkartoffeln, Venusmuschel-Guazzetto mit Sellerie und Datteltomaten
Filet de bar avec pommes de terre au romarin, ragoût de palourdes au céleri et tomates cerises*

Filetto di manzo in crosta di pepe verde ^ su rosty di patate*, sauté di champignon e riduzione di Nebbiolo

*Beef fillet in a green pepper crust with potatoes, sautéed champignons and Nebbiolo winesauce
Rinderfilet in grüner Pfefferkruste auf Rösti, gebratenen Champignons und Nebbiolo-Reduktion
Filet de bœuf au poivre vert croûte de pommes de terre dauphinoises et champignons sautés à la sauce Nebbiolo*



Menu degustazione del Sottosopra

Tasting Menù / Menù vorschlag

Benvenuto della cucina ...

Welcome appetizer...

Willkommen appetithäppchen...

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

Salmon tartare with avocado, fennel and mango citronette

Marinierter Lachs-Tartar mit Zitrusfrüchten, Avocado und Fenchelsalat, serviert mit Mango-Vinaigrette

Tartare de saumon aux agrumes, avocat, fenouil et mangue citronette

***Ravioli alle erbe* di campo e ricotta al burro e salvia, salsa al peperone dolce e
salmerino affumicato***

Herbs ravioli with butter and sage, sweet pepper sauce and smoked char

Ravioli mit Wildkräutern und Ricotta in Butter und Salbei, süßer Paprikasauce und geräuchertem Saibling

Raviolis aux herbes avec beurre et sauge, sauce au poivron doux et omble fum

***Turbante di branzino con patate al rosmarino, guazzetto di vongole con
sedano e datterini pomodorini***

Sea bass fillet with rosemary potatoes, clam stew with celery and cherry tomatoes

Wolfsbarschfilet mit Rosmarinkartoffeln, Venusmuschel-Guazzetto mit Sellerie und Datteltomaten

Filet de bar avec pommes de terre au romarin, ragoût de palourdes au céleri et tomates cerises

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 der Sorbets Passionfrucht, Orange und Campari, Blaubeere, Mango und Rum

Menù degustazione completo

Complete Tasting menu / Voll Probiermenü

Bevande escluse / Drinks not included / Getränken nicht inbegriffen

I nostri dessert

Soffice di mele tiepida con gelato fior di latte^{^*}

Apple cake with ice-cream

Apfelkuchen mit Sahneeis

Torta pere e cioccolato con sorbetto al limone ^{^*}

Pear and chocolate cake with lemon ice-cream

Birnen und Schokolade Kuchen mit Zitrone Eiscreme

Affogato al caffè con "Fugascina" e gelato alla crema

"Affogato" Ice cream coffee with local cookie

"Affogato" Eiskaffee mit lokalen Keksen

Cappuccino croccante e meringa

Crunchy Cappuccino

Knackig Cappuccino

Semifreddo al torroncino e nocciole con crema di ananas*

Nougat parfait with hazelnut and pineapple

Nougat Halbgefrorenes mit Haselnuss und Ananas

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

Sorbets tasting, Passion fruit, orange and Campari, blueberry, mango rum

Auswahl der Sorbets Passionfrucht, Orange und Campari, Blaubeere, Mango und Rum

