



PIAZZA LUIGI SECCHI 3, 28817 MIAZZINA (VB)  
TEL: +39.0323.494439

## *Etwas zum anfangen...*

Zitrusfrüchten marinierte Lachsforelle,  
Schwarzbrot und Dillbutter  
12

Piemontese Kuh-Tartar "Coalvi", Datterino-Marmelade,  
Stracciatella Käse "La Casera" und Basilikumöl  
13

Gebratene Jakobsmuschel, Sellerie und grüner Apfel  
14

Roastbeef nach englischer Art, Parmesanmousse,  
Rucolacreme und Senf  
12

Roher und gekochter Salat   
10

## Erste Gänge

Kartoffel- und Maronen Gnocchi, Seefisch,  
sein Kaviar und Liebstöckelpulver

12

Spaghettini aus Zitrone, weißem Kaninchenragout, Saubohnen und Pecorino-Käse

16

Carnaroli-Reis "Tenuta Margherita", gebratene Austern, Limetten,  
Kapern-Pulver und Burrata Käse  
(mindestens zwei Personen)

16

Kalbs Ravioli, Mandelmilch und Johannisbeeren

14

Kalte Tomatencreme und geröstete Gemüseravioli



13

*Alle angebotenen Pastas sind hausgemacht*

## Zweite Gänge

Felchen aus dem Lago Maggiore und Gemüse der Saison

17

Rinderfilet, Senf, Honig und Haselnüsse

20

Gegrillter Oktopustentakel, Süßkartoffel und Speck

19

Gebratene Entenbrust mit süß-saurer Gemüse

18

Gebratene Auberginen, Tomatensauce mit Oregano,  
getrocknete Tomaten und Parmesan-Crumble



15

## Käse

Unsere Selektion von Käse "La Casera":

- Nostrano del Mottarone
- Piccolo occhiato Val d'Ossola
  - Fiacco di Capra
- Pecorino crosta nera
  - Blu al cucchiaino

14

## Desserts

Törtchen mit Crema Pasticcera und cremigen Kirschen

7

Katalanische Crememousse

6

Blätterteig, weiße Schokolade, Aprikosen und Kardamom-Eis

7

Panna Cotta mit gefrorenen Himbeeren und Puffschokolade

5

Mojito-Sorbet

6

*Bei Lebensmittelunverträglichkeiten fragen Sie das Personal nach dem Menü mit der Liste der Allergene*