

# La Carta



Pane e Servizio €1,50

## Antipasti

---

Cocktail di Nanetti	€ 9,00
<b>Carpaccio di Ananas con Crostini di Salmone</b>	
Capriccio di Mare Norvegese	
<b>Antipasto Terra e Mare</b>	
Culatello di Salsomaggiore con Melone	
<b>Tomino del Boscaiolo con Verdure alla Griglia</b>	
Petali di Bresaola e Crostino di Lardo al Miele	

• **BUFFET DI ANTIPASTI in Bella Vista**

(Sabato a Cena-Domenica a Pranzo) → € 7,50

## Primi e Secondi Piatti - Extra

---

<u>Pennette Salmone e Champagne</u>	€ 8,00
<u>Vele ripiene di Pesce Persico con Crema di Carciofi e Pomodorini soleggiati</u>	€ 8,00
Lumache alla Borgognona (porzione da n. 10 pezzi)	€ 10,00
<b>Branzino e Gamberoni* alla Graticola</b>	€ 15,00
<b>Filetto di Persico al Burro profumato all'Arancia</b>	€ 12,00
Coscette di Rane* Fritte in Pastella	€ 10,00
Filetto di Manzo alla Bismarck	€ 15,00
Nodino di Vitello alla Salvia con Porcini	€ 12,00
<b>Costata di Manzo (gr. 400)</b>	€ 15,00

## Formaggi

---

Grana Padano, <b>Fontina</b> , Gorgonzola, Taleggio, <b>Emmentaler</b> , Mozzarella vaccina, <b>Toma</b> valsesiana	€ 4,50/pz.
TAVOLOZZA DI FORMAGGI	→ € 7,50/pz.

## Dessert

---

<b>Crostata alle Mele o alle Pere e Cioccolato</b>	€4,00
Meringata alla Vaniglia con Panna /// <b>Crema Catalana classica</b> // Coppa di Gelato "Fantasia" /// <b>Semifreddo al Torroncino</b> // <b>Zuppa Inglese con Gelato</b> // Tartufo Moro o Bianco /// <b>Profiteroles al Cioccolato</b> // Macedonia di Frutta	

15-06 -19

(A) food subjected to a process of lowering the temperature \*congelato all'origine/frozen

# A la Carte Menu



Bread & Service €1,50

## Starters

Shrimps Cocktail in Aurora Sauce (with mayonnaise & tomato) € 9,00

**Pineapple slices with Croutes with Salmon**

Cold Seafood Selection

**Rustic Starter (with Cold Meats and Fish Selection)**

Culatello with Melon

**Grilled Tomino with Vegetables Selection**

**Slices of Grison's air-dried beef and Croute of Lard with Honey**

### APPETIZERS BUFFET PROPOSALS

(On Saturday's Dinner and Sunday's Lunch Services) → € 7,50/p/dish

## First and Main Courses A' La Carte

"Pennette" with Salmon Sauce and Sparkling Wine € 8,00

"Ravioli" stuffed with Perch seasoned with Artichokes cream and dried Tomatoes € 8,00

Burgundian Recipe Snails (ten pieces portion) € 10,00

**Grilled King Prawn\* and Sea Bass € 15,00**

**Buttered Perch fillet Orange flavoured € 15,00**

Fried Frog Legs\* in Batter € 10,00

Beef Fillet with Fried Egg € 15,00

**Entrecote/Rib of Beef (400 grams of weight) € 15,00**

Grilled Veal Cutlet with Sage and Mushrooms € 12,00

## Formaggi

Grana Padano, **Fontina**, Blue Cheese ,  
Taleggio, **Emmentaler**, Cow Mozzarella Cheese,  
**Toma** (from nearby Mountains) € 4,50/pz.

**Cheese Selection** € 7,50/pz.

## Dessert

Apple Pie - Chocolate and Pears Cake- Mixed Fruit Salad € 4,00

Meringue Cake - Catalan Cream – Mixed Ice Creams Cup – "Zuppa Inglese" with Ice

Cream- "**Tartufo**" Dark chocolate or White Ch. – Nougat Parfait- Chocolate Profiteroles-

15-06 -19

(A) food subjected to a process of lowering the temperature \*congelato all'origine/frozen