

La Carta



Pane e Servizio €1,50

Antipasti

Insalata di Gamberetti, Granchio, Patate e Sedano

con Olio e Limone

€ 9,00

Carpaccio di Ananas e Crostini con Salmone

Capriccio di Mare alla Norvegese

Antipasto "Terra e Mare"

Culatello di Salsomaggiore con Melone

Grigliata di Verdure con Tomino del boscaiolo

Crostone con Lardo Pancettato e Bresaola accarezzato dal Miele

• **BUFFET DI ANTIPASTI in Bella Vista**

(Sabato a Cena-Domenica a Pranzo)

→

€ 7,50

Primi e Secondi Piatti - Extra

Saccottino piegato ripieno di Persico, Gambero e Zucchine
in Salsa delicata € 8,00

Fettuccine "Reali" con Carciofi e Funghi € 8,00

Lumache alla Borgognona (porzione da n. 10 pezzi) € 10,00

Grigliata di Pesce "Mare e Lago" € 15,00

Coscette di Rane* Fritte in Pastella € 10,00

Filetto di Manzo alla griglia in Salsa al Pepe Rosa € 15,00

Nodino di Vitello con Carciofi e Olive € 12,00

Costata di Manzo (gr. 400) € 15,00

Formaggi

Grana Padano, **Fontina**, Gorgonzola ,

Taleggio, **Emmentaler**, Mozzarella vaccina, **Toma** valesiana € 4,50/pz.

TRIS DI FORMAGGI

→ € 7,50/pz.

Dessert

Torta di Mele o alle Pere e Cioccolato / Profiteroles Scuro/ € 4,00

Meringata alla Vaniglia ///Coppa Catalana Gratinata// Coppa di Gelato

"Fantasia" /// Tartufo al Cioccolato Fondente o Bianco// **Semifreddo al Torroncino**

28-07 -18

(A) food subjected to a process of lowering the temperature *frozen food

A la Carte Menu



Bread & Service €1,50

Starters

Seafood salad with Potatoes, Celery, Lemon and Oil € 9,00

Pinapple "Carpaccio" with Croutes and Salmon

Cold Seafood Selection Norway's tradition

Rustic Starter (with Cold Meats and Fish Selection)

Culatello (Parma Ham slices) with sweet Melon

Mixed Grilled vegetables with Cheese "Tomino"

Bread Crust with Lard and Grisons air Dried Beef Honey flavoured

APPETIZERS BUFFET PROPOSALS

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

First and Main Courses A' La Carte

"Ravioli" stuffed with Perch, Zucchini and Shrimp in Delicate Sauce € 8,00

Eggs made long Pasta with Artichokes and Mushrooms € 8,00

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

Mixed Grilled Fish * (Five pieces portion) € 15,00

Fried Frog Legs* in Batter € 10,00

Beef Fillet with Pink Pepper Sauce € 15,00

Grilled Veal Cutlet with Artichokes and Olives € 12,00

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

Cheeses

Grana Padano, **Fontina**, Blue Cheese,
Taleggio, **Emmentaler**, Buffalo-Milk Mozzarella,
Valsesia Valley's **Toma** (from nearby Mountains) € 4,50/pz.

Cheese Selection € 7,50/pz.

Desserts

Apple Pie - Chocolate and Pears Cake € 4,00

Meringue Cake - Catalan Cream - Mixed Ice Creams Cup -

"Tartufo" Dark chocolate or White Ch. - Dark Chocolate Profiteroles-Nougat Semifreddo

28-07 -18

(A) food subjected to a process of lowering the temperature *frozen food