



La Carta

Pane e Servizio €1,50

Antipasti

Insalata di Gamberetti, Granchio, Patate e Sedano all'Olio e Limone € 9,00

Carpaccio di Ananas e Crostini con Salmone

Capriccio di Mare alla Norvegese

Antipasto "Terra e Mare"

Crudo di Salsomaggiore con Melone

Grigliata di Verdure con Tomino del boscaiolo

Crostone con Lardo Pancettato e Bresaola del Montagnino

• **BUFFET DI ANTIPASTI in Bella Vista**

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

Primi e Secondi Piatti - Extra

Saccottino piegato ripieno di Branzino, Borrachine e Montasio € 8,00

Tagliatelle all'Uovo al Sugo dei tre Arrosti 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 con Olio Extra Vergine e Scaglie di Grana € 15,00

Scaloppa di Vitello con Biscotto di Polenta
e Funghi Porcini € 12,00

Costata di Manzo (gr. 400) € 15,00

Formaggi

Grana Padano, **Fontina**, Gorgonzola,
Taleggio, **Emmentaler**, Mozzarella vaccina, **Toma** valsesiana € 4,50/pz.

TRIS DI FORMAGGI → € 7,50/pz.

290918

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**

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

A la Carte Menu



Bread & Service €1,50

Starters

Seafood salad with shrimp, crab, potatoes, and celery with

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)

Raw Ham with sweet Melon

Mixed Grilled vegetables with Cheese "Tomino"

Bread Crust with Lard and Grisons air Dried Beef

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 sea bass, borage and montasio cheese

€ 8,00

Eggs made long Pasta with sauce of the three roasts
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 extra virgin olive oil and Grana Padano flakes

€ 15,00

Veal Escalope with Polenta Biscuit and Porcini Mushrooms

€ 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

29-09 -18

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