

GLI ANTIPASTI - Appetizer

Chiffonade del mare

Sea food "Chiffonade"

Gamberoni* alla Catalana

Big prawns* with onions and tomatoes

Salmone affumicato al noce americano dello Chef

Salmon smoked with american nuts wood

Tartare di scottona "Atlantic Dream"

Scottona beef tartare "Atlantic Dream"

Prosciutto crudo della Valle Vigezzo con tortino di patate caldo e cuore morbido**

Raw ham from Val Vigezzo with potatoes soufflé** with soft heart

Lonzino affumicato con insalata di melograno e mele

Smoked pork slices with pomegranate and apples salad

I PRIMI PIATTI – First Courses

Risotto con zucca, porcini, rosso di Gattinara e zafferano

Risotto with pumpkin, porcini, Gattinara red wine and saffron

Raviolini del Plin alla Piemontese

Meat small ravioli "del Plin" with mushrooms sauce

Tagliolini* al nero di seppia* con il suo ragout

Tagliolini* with sepia ink* and ragout

Spaghetti di Gragnano alla Carbonara

Spaghetti from Gragnano "Carbonara": eggs and bacon

Calamarata al cartoccio del Bucaniere*

Short pasta with seafood*, in cartoccio

Bacioni di Arona, autunnali, soffiati**

Puffed gnocchi** with red chicory, blue cheese and nuts

PIATTO UNICO – Single Course

Risotto al Prosecco con filetti di pesce persico* dorati alla salvia

Risotto with Prosecco wine and perch fillets* fried with sage

PER DUE PERSONE – Plate for two

Gran Trionfo di gamberi*, astice* e scampi*

Great triumph of prawns*, lobster* and scampi*

Chateaubriand e salsa bernese con pommes chips

Chateaubriand and Bèrnaise sauce with chips

DAL PESCIVENDOLO - fish

Filetto di pesce persico* dorato con foglie di salvia

Fried perch fillet* with sage

Gamberoni* al vecchio cognac, in fiamme

Big prawns* flamed with old cognac

Branzinetto aperto, alla ghiotta**

Opened and filled sea bass** with melt cheese

DAL MACELLAIO - meat

Costoletta di vitello alla Milanese

Breaded veal chop Milanese style

Suprema di pollo alla fontina valdostana

Chicken breast with ham and typical cheese from Aosta

Filetto di bue all'assassina

Ox fillet with mustard

Entrecôte di manzo al pepe verde

Beef entrecôte with green pepper

Carré d'agnello*, scalzato della Normandia, salsa aioli

Lamb chops* from Normandia with aioli sauce

PIATTO VEGETARIANO – Vegetarian plate

Grigliata di verdure alle erbe di Provenza e tomino alla piastra

Mixed grilled vegetables with fine herbs from Provence and grilled cheese

Tagliatelle di farro* al gorgonzola e radicchio

Spelt tagliatelle* with blue cheese and red chicory

Frittata ortolana

Omelette with vegetables

Pane e coperto (Bread and Covered)

*Prodotto congelato

* Frozen products

** Alcune pietanze al fine di garantire la salubrità, provvediamo ad abbattelele termicamente in base alle normative di Legge

** Some dishes are cleared heat to ensure freshness according to Italian law.