

# Antipasti

## Appetisers

**Trota marinata e affumicata con misticanza e pompelmo rosa 🌾 (4,6) € 18,00**

*Marinated and smoked trout with mixed salad and pink grapefruit*

*Marinierte und geräucherte Forelle mit gemischtem Salat und Pink Grapefruit*

*Truite marinée et fumée avec salade composée et pamplemousse rose*

**Burrata, acciughe del cantabrico, basilico e crostone all'olio extra vergine (1,3,4,5,7,8) € 16,00**

*Burrata, Cantabrian anchovies, basil and crostone with extra virgin olive oil*

*Burrata, kantabrische Sardellen, Basilikum und Crostone*

*mit extra nativem Olivenöl*

*Burrata, anchois de Cantabrie, basilic et crostone à l'huile d'olive extra vierge*

**Mocetta ossolana con robiola, nocciole e datterini gialli canditi (7,8) € 16,00**

*Mocetta Ossolana with Robiola, Hazelnuts and Candied Yellow Datterini*

*Ossola Mocetta mit Robiola-Käse, Haselnüssen*

*und kandierten gelben Datterini-Tomaten*

*Mocetta Ossolana à la Robiola, Noisettes et Datterini Jaune Confit*

**Battuta di manzo Piemontese, su crema al parmigiano 36 mesi e sedano verde 🌾 (7,9) € 18,00**

*Piedmontese beef tartare on 36-month Parmesan cream and green celery*

*Piemontesisches Rindertatar auf 36 Monate Parmesancreme*

*und grünem Sellerie*

*Tartare de bœuf piémontais sur crème de parmesan 36 mois et céleri vert*



# Primi Piatti

## First courses

**Tagliolini fatti in casa con burro d'acciughe,  
limoni di Cannero e crumble alla paprika (3,4,7) € 18,00**

*Homemade tagliolini with anchovy butter, Cannero lemons and paprika crumble.*

*Hausgemachte Tagliolini mit Sardellenbutter,  
Cannero-Zitronen und Paprika-Crumble.*

*Tagliolini maison au beurre d'anchois, citrons Cannero et crumble au paprika.*

**Paccheri con code di gamberi e funghi porcini (2,3,9) € 18,00**

*Paccheri with prawn tails and porcini mushrooms*

*Paccheri mit Garnelenschwänzen und Steinpilzen*

*Paccheri aux queues de crevettes et aux cèpes*

**Ravioli di lago, burrata, pomodori San Marzano (3,4,9) € 18,00**

*Lake ravioli, burrata cheese, San Marzano tomatoes*

*Ravioli vom See, Burrata-Käse, San-Marzano-Tomaten*

*Ravioles du lac, burrata, tomates San Marzano*

**Risotto "Perlée" e zucca mantecato  
con toma del Mottarone (min 2 pax) 🌾 🍃 (7) € 18,00**

*Risotto "Perlée" and creamed pumpkin with Mottarone toma cheese (min 2 pax)*

*Risotto "Perlée" und Kürbiscreme mit Mottarone-Toma-Käse (min. 2 Personen)*

*Risotto "Perlée" et crème de potiron au fromage Mottarone toma (min 2 pax)*



# Secondi Piatti

## Second courses

**Pesce Persico impanato con verdure di stagione saltate all'olio evo ° (1,3,4,5,7) € 22,00**

*Breaded perch fillet with seasonal vegetables sautéed in extra virgin olive oil*

*Panierter Barschfilet mit Gemüse der Saison, gebraten in nativem Olivenöl extra*

*Filet de Perche panée aux légumes de saison sautés à l'huile d'olive extra vierge*

**Filetto di salmone in olio cottura**

**con maionese vegetale all'aneto e verdure 🌿° (4,6,7,8) € 22,00**

*Salmon fillet in cooking oil with dill vegetable mayonnaise and vegetables*

*Lachsfilet in Speiseöl mit Dillgemüsemayonnaise und Gemüse*

*Filet de saumon à l'huile de cuisson*

*avec mayonnaise végétale à l'aneth et légumes*

**Scottadito d'agnello marinato alla menta**

**con patate e verdure croccanti (4,5,7) € 24,00**

*Mint marinated lamb chops with crispy potatoes and vegetables*

*Minze marinierte Lammkoteletts mit knusprigen Kartoffeln und Gemüse*

*Côtelettes d'agneau marinées à la menthe*

*avec pommes de terre croustillantes et légumes*

**Tagliata di Black Angus, marinato alla erbe di montagna**

**con funghi trifolati e patate al forno 🌿(7) € 25,00**

*Black Angus sirloin, marinated with mountain herbs  
with sautéed mushrooms and baked potatoes*

*Black Angus Rinderfilet, mariniert mit Bergkräutern  
mit sautierten Champignons und Ofenkartoffeln*

*Entrecote de Black Angus, mariné aux herbes de montagne*

*avec champignons sautés et pommes de terre au four*



# Menù Degustazione

## Tasting Menù

**Trota marinata e affumicata con verdure sott'olio** 🌾 (4,6)

*Marinated and smoked trout with vegetables in oil*

\*\*\*

**Ravioli di lago, burrata, pomodori San Marzano** (3,4,9)

*Ravioli di lago, burrata, San Marzano tomatoes*

\*\*\*

**Risotto "Perlée" e zucca matecato con toma del Mottarone** (min 2 pax) 🌾 🌿 (7)

*"Perlée" risotto and pumpkin creamed with Toma del Mottarone (min 2 pax)*

\*\*\*

**Pesce Persico impanato con verdure di stagione saltate all'olio evo** ° (1,3,4,5,7)

*Breaded perch fillet with seasonal vegetables sautéed in extra virgin olive oil*

**Oppure**

*Or*

**Controfiletto di Black Angus, marinato alla erbe di montagna  
con funghi trifolati e patate al forno** 🌾 (7)

*Fassona sirloin, marinated with mountain herbs  
with sautéed mushrooms and baked potatoes*

\*\*\*

**Meringata scomposta**

*Decomposed meringue*

**Il Menu degustazione è realizzabile solo per tutti i componenti del tavolo**

*The tasting menu is only available for all the components of the table*

**€ 75,00 per persona** (per person)



# Menù Bambini

## Children's Menù

**Spaghetti al pomodoro fresco** 🌿 ° (1,9) € 13.00

*Spaghetti with fresh tomato*

*Spaghetti mit frischer Tomate*

*Spaghetti à la tomate fraîche*

**Tagliolini di pasta fresca al burro** 🌿 ° (1,3,7) € 13.00

*Fresh pasta tagliolini with butter*

*Frische Pasta Tagliolini mit Butter*

*Tagliolini de pâtes fraîches au beurre*

**Cotoletta alla milanese con patatine fritte** ° (1,2,3,5) € 18.00

*Milanese cutlet with french fries*

*Mailänder Schnitzel mit Pommes Frites*

*Escalope milanaise avec frites*

**Hamburger di Manzo con patatine fritte** ° (1,3,5) € 18.00

*Beef burger with fries*

*Rindfleischburger mit Pommes*

*Burger de boeuf avec frites*



# Dolci

## Dessert

- Tiramisu' "CasaBella" al bicchiere (1,3,4,7)** € 10,00  
*Tiramisu "CasaBella" by the glass*  
*Tiramisu "CasaBella" by the glass*  
*Tiramisu "CasaBella" au verre*
- Meringata scomposta 🌾🌿° (3,7)** € 10,00  
*Decomposed meringue.*  
*Zersetztes Baiser*  
*Meringue décomposée.*
- Bonnet al cioccolato e crumbles (7,8,3)** € 10,00  
*Bonnet with chocolate and crumbles*  
*Bonnet au chocolat et crumbles*  
*Haube mit Schokolade und Streuseln*
- Panna cotta con coulis al frutto della passione 🌾 (7)** € 10,00  
*Panna cotta with passion fruit coulis*  
*Panna Cotta mit Passionsfruchtcoulis*  
*Panna cotta au coulis de fruits de la passion*  
*in alternativa...*  
*or...*
- Selezioni di formaggi "La Casera di Eros" ° (1,7,8,10)** € 16,00  
*"La Casera di Eros" cheese selections*  
*Käseauswahl "La Casera di Eros"*  
*Sélections de fromages "La Casera di Eros"*
- Pepite e pastiglie di Cioccolato Extra & Rhum "Ron Zacapa XO Solera" 🌾🌿 (8)** € 15,00  
*"Ron Zacapa XO Solera" Extra Chocolate & Rhum Nuggets and Pastilles*  
*"Ron Zacapa XO Solera" Extra Schokolade & Rhum Nuggets und Pastillen*  
*Pépites extra chocolat et rhum "Ron Zacapa XO Solera"*

# Allergeni

## allergenic ingredients

- (1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati**  
*Cereals containing gluten and their derivative strains and by-products*
- (2) Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati**  
*Crustaceans and products based on shellfish*
- (3) Uova e prodotti a base di uova**  
*Eggs and by-products*
- (4) Pesce e prodotti a base di pesce**  
*Fish and products based on fish*
- (5) Arachidi e prodotti a base di arachidi**  
*Peanuts and peanuts based products*
- (6) Soia e prodotti a base di soia**  
*Soy and soy-based products*
- (7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**  
*Milk and dairy products (lactose included)*
- (8) Frutta a guscio**  
*Fruits in shell, almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, brazil, pistachios and their by-products*
- (9) Sedano e prodotti a base di sedano**  
*Celery and products based on celery*
- (10) Senape e prodotti a base di senape**  
*Mustard and products based on mustard*
- (11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**  
*Sesame seeds and sesame seeds-based products*
- (12) Lupini e prodotti a base di lupini**  
*Lupine and lupine based products*
- (13) Molluschi e prodotti a base di molluschi**  
*Molluscs and products based on molluscs*
- (14) Anidride solforata e solfiti**  
*Sulphur dioxide and sulphites*





*Enjoy Your Dinner*