

## **La nostra carta** *Our menu*

### **Antipasti** ~ Starters

**Carpaccino di manzo scottato a 62° con rucoletta selvatica, salsa Cipriani e verdure croccanti** € 18,00.-  
*Beef Carpaccio, wild rocket, crispy vegetables with Cipriani sauce*

**Insalata di stagione "Antica Ceramica"** € 12,00.-  
*"Antica Ceramica" Salad*

**Fantasia di carpione del Lago Maggiore con i suoi profumi e le sue marinature** € 16,00.-  
*Selection of marinated fish of Lake Maggiore*

**Rosette di Culatello su gnocco fritto di patate con composta di pomodoro e vaniglia e cipolla rossa di Tropea** € 18,00.-  
*"Culatello" ham with fried potato dumpling, tomato and vanilla compote and red onion*

### **Minestre** ~ Soups

**Vellutata di pomodoro tiepida con quenelle di mascarpone e basilico croccante** € 10,00.-  
*Warm tomato soup with mascarpone cheese and crispy basil*

**Primi Piatti~ First courses**

**Risottino delicato al rosmarino con bocconcini di filetto di coniglio cotto a bassa temperatura e riduzione al Mirto – minimo 2 persone -** € 18,00.-  
*Delicious rosmay flavured risotto with rabbit bites flavored with Mirto liqueur reduction – minimum 2 people -*

---

**Ravioli di lago con aragostinelle di fiume, bacche di pepe rosa e burro chiarificato al profumo di lime** € 14,00.-  
*Ravioli stuffed with lake fish, crayfish, pink peppercorn and clarified butter flavored with lime*

---

**Spaghetti al tris di pomodorini pachino con pesto di rucola e ricotta di pecora** € 12,00.-  
*Spaghetti with pachino tomatoes, rocked salad Pesto sauce and sheep's milk ricotta cheese*

---

**Gnocchi della casa con vongole veraci, rosmarino, scorzetta di limone e bottarga** € 16,00.-  
*Home made gnocchi with clams, rosemary, lemon zest and botargo*

---



HOTEL DE CHARME ~ LAGO MAGGIORE

## **Secondi di pesce** ~ Fish main courses

**Filettini di pesce persico al pesto di basilico  
con la sua misticanza ai pinoli tostati** € 18,00.-  
*Perch fillets served with basil pesto sauce, seasonal salad  
and toasted pinenuts*

---

**Misto lago leggermente scottato alla griglia con  
marinatura di pomodorini, basilico e lime, servito  
con riso venere** € 24,00.-  
*Mixed grilled lake fish marinated with cherry tomatoes,  
basil and lime, served with black rice*

---

**Filetti di branzino al forno con olive taggiasche, capperi,  
pistacchi di Bronte e spaghetti di verdura** € 18,00.-  
*Sea bass fillets served with olives from Taggia, capers,  
pistachio from Bronte and vegetables spaghetti*

---

## **Secondi di carne** ~ Meat main courses

**Filetto di manzo al Porto e crema di tartufo  
con disco di sfoglia ai semi di papavero** € 24,00.-  
*Beef fillet with Port wine and truffle sauce, poppy seed puff pastry*

---

**Costolette di agnello allo scottadito servite  
con timballino di verdure grigliate e jus di alloro** € 19,00.-  
*Lamb chop with grilled vegetables timbale and bay leaf jus*

---

**Vitello alla vera Milanese  
con insalatina di campo e pomodorini cherry** € 18,00.-  
*Veal cutlet, Milanese style with salad and cherry tomatoes*

---

**Formaggi~ Cheese selection**

**Piatto misto di formaggi  
con composte** € 15,00.-  
*Mixed cheese selection with compote*

---

**Dessert~ Desserts**

**Panna cotta tradizionale  
con coulis di caramello e corona di frutti rossi** € 10,00.-  
*Traditional pudding cream with caramel coulis and red berries*

---

**Gratinato di ananas e fragole  
con crema al mascarpone e gelato al pistacchio** € 10,00.-  
*Strawberry and pineapple gratin with mascarpone cheese  
and pistachio ice cream*

---

**Tiramisu della casa** € 10,00.-  
*Home made tiramisu*

---

**Crostata casereccia di mele Granny  
servita tiepida con gelato alla crema  
e cioccolato fondente** € 9,00.-  
*Granny Smith apple pie served with vanilla ice cream  
and dark chocolate*

---