



HOTEL DE CHARME ~ LAGO MAGGIORE

La nostra carta - Our menu

Gli antipasti ~ Starters

- Variazione di pesce di lago in carpione
dall'agro al dolce** € 16,00.-
Lake fish Carpione style
- Tortino di zucca su salsa di gorgonzola e briciole di amaretto** € 14,00.-
Little pumpkin pie on a Gorgonzola cheese sauce and crumbs of Amaretto biscuit
- Bresaola su letto di misticanza
servita con la Toma ai 5 luppoli Poretti, nocciole e mele** € 16,00. -
Bresaola cold cut on a bed o misticanza salad served with Toma cheese flavored with the local Poretti 5 hops beer, hazelnuts and apples

Primi Piatti ~ First courses

- Tagliatelle all'uovo al ragù tradizionale** € 14,00.-
Home-made Tagliatelle with Bolognese ragout
- Risottino Carnaroli mantecato con formaggella del luinese D.O.P.
servito con crumble di frutta secca ed emulsione di lavanda** € 16,00.-
Creamy risotto with local cheese from Luino, crumble of dried fruit and lavender emulsion
- Spaghettoni monograno Matt Felicetti con pesce persico,
polvere di guancia e coulis di zucca** € 16,00. -
Felicetti Spaghettoni pasta with perch fish, powder of pork cheek and pumpkin coulis
- Paccheri con composta di melanzane affumicate, pecorino,
schiuma di pomodori aromatizzata e caviale di aringa** € 14,00. -
Paccheri pasta with smoked aubergines compote, Pecorino cheese, flavoured tomato foam and herring caviar
- Crema di patate e finferli** € 14,00.-
Potato and chanterelle cream

Il Pesce ~ Fish

- Rollè di salmerino su crema di patate, salsa verde e foglie di capperi** € 18,00.-
Char fish rollè on potato cream, green sauce and capers leaves
- Trancetti di trota zeste di limone, finocchi e olive di Taggia** € 16,00.-
Trout slices lemon zest, fennels and olives from Taggia
- Guazzetto di lenticchie di Castelluccio con code di gambero
e battuta di salmone** € 20,00. -
Lentils from Castelluccio in guazzetto served with prawn tails and beaten salmon

La nostra carta - Our menu

La Carne ~ Meat

Filettino di maiale con invidia e uva al Marsala € 18,00.-
Pork tenderloin with endive salad and grape Marsala flavor

Costoletta di vitello alla milanese con misticanza di stagione e mandorle salate € 24,00. -
Milanese veal cutlet with seasonal salad and salted almonds

Filetto di manzo alla griglia con patate al rosmarino, sale affumicato servito con la centenaria senape di varese "Orco" € 26,00. -
Grilled beef fillet with rosemary potatoes and smoked salt, served with the centenary "Orco" mustard from Varese

Piatti vegetariani ~ Vegetarian dishes

Insalatina autunnale / Autumn salad € 10,00. -

Mosaico di verdure / Vegetable mosaic € 12,00. -

Tagliere di formaggi / Cheese platter € 15,00. -

I dolci ~ Desserts

Tortino di riso classico con salsa al Moscato € 10,00.-
Classic rice cake with Moscato wine sauce

Catalana all'arancia con gelato alla crema € 10,00. -
Catalan cream orange flavor with vanilla ice cream

Parfait al tiramisù € 10,00. -
Tiramisu-flavored parfait

Bonet all'astigiana € 10,00. -
Bonet Astigiana style

Fichi caramellati con cremoso di ricotta e biscotto al mais € 12,00.-
Candy-coated figs with cream of ricotta cheese and corn biscuit