

Menu' Degustazione

Sette portate—Sieben-Gänge

Il Polpo arrostito su crema di patate rosse, paprika dolce e polvere di finocchietto
Gebratener Tintenfisch auf roter Kartoffelcreme, süßem Paprika und Fenchelpulver

Il tortino di melanzane ripieno di Toma Maccagno su ristretto di pomodoro
San Marzano al basilico
Auberginen-Törtchen gefüllt mit "Toma Maccagno"-Käse und mit Tomatencreme an Basilikum

Gnocchi di patate al prezzemolo saltati con calamari del Mediterraneo marinati
agli agrumi e pomodori essiccati al sole
Petersillien Kartoffelgnocchi mit in Zitrusfrüchten mariniert Tintenfischen und getrockneten Tomaten.

Le pappardelle di farina di mais con ragout di cinghiale e colatura di Parmigiano
Reggiano stagionato 36 mesi
Maismehl-Pappardelle (Bandnudellen) mit Wildschweinragout und Parmesankäse (36 Monate gereift)

La frittura di calamari e gamberi su carciofi in tempura e maionese al Wasaby
Frittierter Tintenfisch und frittierte Garnelen mit Artischocken in Tempurateig und mit Wasaby Mayonnaise

Il brasato di manzo cotto nel barolo piemontese con soufflé di cavolo Pagoda e
Fonduta di Castelmagno
Geschmortes Rindsfleisch an Barolowein, mit Kohlkopfsoufflè und "Castelmagno"-Fondukäse

Dessert à la carte

(Min. 2 Pax)

€ 60,00 per persona senza bevande/pro Person ohne Getränke
€ 75,00 per persona con vini a calice/pro Person mit Weinprobekelch

Menu Degustazione à la moda dello Chef

Quattro portate— Vier Gänge

€ 45,00 per persona senza bevande/pro Person ohne Getränke

Il Leon d'Oro

Antipasti – Vorspeisen

- Il Polpo arrostito su crema di patate rosse, paprika dolce e polvere di finocchietto* € 18,00
Gebratener Tintenfisch mit roter Kartoffelcreme, süßen Paprika und Fenchelpulver
- I gamberi rossi di Mazzara del Vallo marinati allo zenzero su vellutata di ceci all'aglio nero di Cordoba.* € 20,00
Rote Garnelen in Ingwer mariniert aus der Region Mazara del Vallo, mit Kirchererbesencreme mit schwarzem Cardamomo Knoblauch.
- Le capesante spadellate in crosta di semi di papavero su guazzetto di porri e vongole veraci alle erbe* € 19,00
Jakobsmuscheln in Mohnkruste auf Lauch-Muschelsuppe an Kräuter
- Il tortino di melanzane ripieno di Toma Maccagno su ristretto di pomodoro San Marzano al basilico* € 16,00
Auberginen-Törtchen gefüllt mit "Toma Maccagno" Käse mit Tomatencreme an Basilikum
- Tartare di Fassona piemontese, insalatina di asparagi verdi e stracciatella di burrata* € 22,00
Piemontesischer Fassona-Tartar (Rind), mit grünem Spargelsalat und "Burrata Stracciatella" Käse
- I bocconcini di coniglio in tempura su maionese di liquirizia e guanciales croccante* € 17,00
Kaninchen-Häppchen in Tempurteig mit Lakritzmayonnaise und knusprigem Speck
- Millefoglie di melanzane e tofu su ristretto di pomodoro e basilico* 🌱 € 16,00
Auberginen und Tofu „Millefoglie“ mit Tomaten und Basilikumcreme
- Involtini di pasta fillo ripieni di pere Williams, tofu e germogli di noci su humus di avocado* 🌱 € 18,00
Filloteigrolle gefüllt mit Williamsbirnen, Tofu und Walnußsprossen auf Avocadohumus



Vegolosità/Veganliebhaber

*A secondo della disponibilità di mercato, pesce e verdura possono essere congelati
Je nach Angebot des Marktes, können Fisch und Gemüse tiefgefroren sein*

Il Leon d'Oro

Primi piatti – Unsere warmen Gänge

Le linguine di farina di semola allo zafferano con trota affumicata alla carbonara € 19,00
Safran Grieß Linguine mit geräucherter Forelle mit „Carbonara“-Soße

Gli spaghetti alla chitarra ai grani antichi saltati con aglio Orsino, prezzemolo fresco e peperoncino, su vellutata di cavolfiore all'olio di semi di sesamo € 17,00
„Spaghetti alla Chitarra“ gedünstet mit „Orsino“ Knoblauch, Petersilie und Chilipfeffer, auf Blumenkohlcreme an Sesamöl

„Vialone nano“ in risotto mantecato con pere Williams, noci, gorgonzola e ciccioli di pancetta € 18,00
„Vialone nano“ Risotto mit Williamsbirne, Nüssen, Gorgonzolakäse und Bauchspeck

I tortelli ripieni di baccalà al sugo di capperi di Pantelleria, olive di Gaeta e datterini all'origano fresco € 20,00
Tortelli gefüllt mit Kabeljau mit Kapernsauce aus der Pantelleria Region, Gaetaoliven und kl. Tomaten an frischem Oregano

Gnocchi di patate al prezzemolo saltati con calamari del Mediterraneo Marinati agli agrumi e pomodori essiccati al sole € 19,00
Kartoffelgnocchi mit in Zitrusfrüchten mariniertem Tintenfischen und getrockneten Tomaten.

Le pappardelle di farina di mais con ragout di cinghiale e colatura di Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi € 20,00
Maismehl-Pappardelle mit Wildschweinragout und Parmesankäse (36 Monate gereift)

Gli strigoli al pesto di salvia e basilico con nocciole del Piemonte e pomodorini essiccati € 19,00
Strigoli (gedreht Nudelsorte) an Salbei-Basilikumpesto mit Piemont Haselnüssen und getrockneten Tomaten

Le pappardelle di farina di mais con raguot di seitan alle erbe € 20,00
Maismehl-Pappardelle mit Seitan-Ragout an Kräutern

Insalata piccola
Kleiner Salatteller
€ 4,50

Insalata grande
Grosser Salatteller
€ 6,50

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale di servizio

Il Leon d'Oro

Secondi piatti di pesce e di carne **Unsere Fisch- und Fleischgerichte**

<i>Il rotolino di pesce spada con pane profumato ai capperi di Pantelleria su purea di melanzane al Cardamomo.</i> Schwertfischroulade mit Kapernbrot auf Auberginenpüree mit Kardamom	€ 23,00
<i>Il trancio di baccalà al vapore con gli asparagi verdi cotti nel cestino di bambù</i> Gedämpfter Kabeljau mit grünem Spargeln im gekochtem Bambùkorb	€ 24,00
<i>La frittura di calamari e gamberi su carciofi in tempura e maionese al Wasaby</i> Frittiertes Tintenfisch und frittierte Garnelen mit Artischocken in Tempurateig und Wasabymayonnaise	€ 22,00
<i>Il filetto di vitello cotto a bassa temperatura su spinacino saltato e la sua salsa</i> Klabsfilet (bei niedriger Temperatur gekocht) und Spinat	€ 21,00
<i>Il brasato di manzo cotto nel barolo piemontese con soufflé di cavolo Pagoda e fonduta di Castelmagno</i> Geschmortes Rindsfleisch an Barolowein, mit Kohlkopftsoufflè und "Castelmagno" Fonduekäse	€ 20,00
<i>La costata "Tomahawk" cotta alla griglia con salsa barbecue e patate "Dippers" al sale affumicato (1 kg a porzione)</i> Gegrilltes „Tomahawk“ Rippenstück mit Barbecuesoße und "Dippers" geräuchertem Kartoffeln mit Salz	€ 8,00 all'etto
<i>Lo Chateaubriand per due persone con patate al rosmarino e salsa Bernese</i> Chateaubriand mit Rosmarin Kartoffeln und Bernaisesauce für 2 Personen	€ 36,00 p.p.
<i>Gli spiedini di tofu, zucchine e peperoni grigliati su crema di porri stufati</i> 🌿 Gegrillte Paprika-Tofu-Zucchini-Spieße an gedünsteter Lauchcreme	€ 22,00
<i>Le polpette di pane in umido su spinaci fondenti al peperoncino</i> 🌿 Gedünstete Brot-Bällchen an Chillipeffer und mit Spinat	€ 20,00

E per i piccoli ospiti... **Für unsere kleinen Gäste ...**

<i>Pasta al pomodoro/Nudeln mit Tomatensoße</i>	€ 12,00
<i>Pasta in bianco/Nudeln mit Butter oder Öl</i>	€ 10,00
<i>"Milanese" con patatine fritte/Wienerschnitzel mit Pommes Frites</i>	€ 16,00

Tutti i nostri secondi piatti sono serviti con contorni di stagione
Zu alle unseren Hauptgänge werden saisonale Beilagen serviert

Il Leon d'Oro

Dulcis in fundo...

I ravioli d'ananas arrostita con mousse di ricotta, scaglie di cioccolato e ribes rosso € 8,00
Gerostete Ananas „Ravioli“ mit Ricottamousse, Schokoladenstückchen und rote Johannisbeere

*Il semifreddo ai pistacchi di Bronte pralinato, salsa al "Gianduiotto" e croccante di noci
"Macadamia" caramellate* € 8,00
Pistazien-Halbgefrorenes mit "Gianduiottosauce,"knackigen karamellisierten Walnüssen

Sfogliatina caramellata con crema chantilly al limone e frutti di bosco € 8,00
Blätterteig mit Chantillycreme an Zitronen und Waldbeeren

*I rotolini di pasta croccante con mousse di cioccolato al latte, salsa inglese alla vaniglia
e scaglie di mandorle tostate* € 8,00
Knusprige Teigrollen mit Vollmilchschokoladen-Mousse, Vanillesauce
und geröstete Mandeln

*Sorbetto alle pere Abate con salsa allo Zacapa, croccante di biscotto "Oreo"
e passion fruit,* € 8,00
Abate" Birnensorbet mit Zacapa Sauce, „Oreo“ Biskuit und Passionsfrucht

*Praline di riso soffiato con frutta candita e uva sultanina in granella di pistacchi
su salsa di fragola e menta* € 8,00



Camin Hotel Luino

