

# *Menu' Degustazione*

## *Sette portate—Sieben-Gänge*

*I cubi di lingua di vitello in crosta di pistacchio e salsa verde ristretto di pomodorino giallo e polvere di San Marzano essiccato*  
Kalbszungenwürfel in Pistazienkruste, mit einer grünen Soße aus gelben Tomaten und getrocknetes San Marzano-Pulver

*Il mantecato di baccalao su sabbia di pane Carasao, emulsione di erbe spontanee e bottarga di muggine*  
Kabeljau auf Brot Carasao, Wildkräuteremulsion und Meeräsche Bottarga

*I gnocchi di patata rossa, all'aglio nero di Cordoba, purea di broccoli verdi e stracciatella di burrata*  
Rote Kartoffel-Gnocchi mit schwarzem Cordoba-Knoblauch, Brokkoli-Püree und Burrata Stracciatella

*Le linguine di farina di semola all'ortica, saltate con gamberi rossi di Mazzara del Vallo su passatina di fagioli cannellini e scaglie di mandorle tostate*  
Linguine aus Grießmehl an Nesseln, mit "Mazzara del Vallo" Garnelen, mit Cannellini-Bohnen-Creme und gerösteten Mandelflocken

*Il lavarello del Lago Maggiore in crosta di nocciole del Piemonte su gazpacho di pomodori, olive taggiasche e cipollotti*  
Lago Maggiore Fenchel in Haselnusskruste auf Tomaten Gazpacho, "Taggiasche" Oliven und Frühlingszwiebeln

*Il petto d'anatra cotto a bassa temperatura, purea di finocchi all'aneto, salsa all'arancia e briciole di lampone*  
Bei niedriger Temperatur gekochte Entenbrust, Dillfenchelpüree, mit Orangen-Soße und Himbeerkrümeln

Dessert

(Min. 2 Pax)

€ 65,00 per persona senza bevande/pro Person ohne Getränke  
€ 80,00 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***

*La tartare di Fassona Piemontese con riso soffiato all'olio di cocco, polvere di liquirizia e zabaione al dragoncello* € 23,00  
Fassona Piemontese "Tartare" mit Kokosöl-Reis, Lakritzpulver und Eigelb mit Estragon

*I cubi di lingua di vitello in crosta di pistacchio e salsa verde ristretto di pomodorino giallo e polvere di San Marzano essiccato* € 19,00  
Kalbszungenwürfel in Pistazienkruste, mit einer grünen Soße aus gelben Tomaten und getrocknetes San Marzano-Pulver

*Il filetto di salmone scozzese leggermente affumicato avvolto in veli di ananas semi di sesamo neri, punte di asparagi verdi e mousse di caprino* € 20,00  
Leicht geräuchertes, schottisches Lachsfilet in dünner Ananasummantelung, mit schwarzem Sesam, grünen Spargelspitzen und Ziegenkäse-Mousse

*Il mantecato di baccalao su sabbia di pane Carasao, emulsione di erbe spontanee e bottarga di muggine* € 20,00  
Kabeljau auf Brot Carasao, Wildkräuteremulsion und Meeräsche Bottarga

*Il soufflé alle melanzane viola su riduzione di pomodorino pachino, fonduta di Parmigiano Reggiano ed emulsione al basilico* € 16,00  
Soufflé mit violetten Auberginen auf Pachino-Tomaten-Creme, Parmigiano Reggiano Käsefondue und Basilikum-Emulsion

*L'antipasto vegano di verdure in tempura con maionese al Wasaby ed agrodolce al coriandolo* € 18,00  
Vegane Gemüse-Vorspeise in Tempurateig mit Wasaby Mayonnaise und süß-saurer Koriander-Soße



**Vegoloso/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***

*I ravioli di pasta fresca alla barbabietola ripieni di mozzarella di bufala Campana e acciughe del Cantabrico su crema di cavolo bianco e crumble di pane ai 5 cereali* € 22,00

Frische Rote-Bete-Ravioli, gefüllt mit Büffelmozzarella und Sardellen auf Weißkohlrahm-Creme mit "Crumble" aus 5-Korn-Brot

*I gnocchi di patata rossa, all'aglio nero di Cordoba, purea di broccoli verdi e stracciatella di burrata* € 19,00

Rote Kartoffel-Gnocchi mit schwarzem Cordoba-Knoblauch, Brokkoli-Püree und Burrata Stracciatella

*"Vialone nano" in risotto mantecato con gorgonzola D.O.P., grasso di maialino di cinta, pere caramellate e gocce di ribes rosso* € 20,00

"Vialone nano" Risotto mit Gorgonzola D.O.P., Schweineschmalz, karamellisierten Birnen und roten Johannisbeerentropfen

*Le linguine di farina di semola all'ortica, saltate con gamberi rossi di Mazzara del Vallo su passatina di fagioli cannellini e scaglie di mandorle tostate* € 23,00

Linguine aus Grießmehl an Nesseln, mit "Mazzara del Vallo" Garnelen, mit Cannellini-Bohnen-Creme und gerösteten Mandelflocken

*I rotolini di grano saraceno farciti con ragù bianco di vitello e ricotta di fruscella con fonduta di provolone del Monaco e pomodori confit* € 21,00

Buchweizenröllchen mit weißem Kalbs-Ragout, "Fuscella" Ricotta-Käse, "Monaco" Provolone-Käse Fondue und Tomaten

*Le linguine di farina di semola all'ortica, su passatina di fagioli cannellini e scaglie di mandorle tostate* € 19,00

Linguine aus Grießmehl an Nesseln, mit Cannellini-Bohnen-Creme und gerösteten Mandelflocken

*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**

*L'astice blu cotto al vapore e poi spadellato su patata viola, maionese ai pistilli di zafferano e sedano croccante* € 30,00  
Blauer Hummer gedämpft und sautiert, auf violetter Kartoffel-Creme, mit Safran-Mayonnaise und knusprigem Sellerie

*Il lavarello del Lago Maggiore in crosta di nocciole del Piemonte su gazpacho di pomodori, olive taggiasche e cipollotti* € 25,00  
Lago Maggiore Fenchel in Haselnusskruste auf Tomaten Gazpacho, "Taggiasche" Oliven und Frühlingszwiebeln

*Il petto d'anatra cotto a bassa temperatura, purea di finocchi all'aneto, salsa all'arancia e briciole di lampone* € 25,00  
Bei niedriger Temperatur gekochte Entenbrust, Dillfenchelpüree, mit Orangen-Soße und Himbeerkrümeln

*Il controfiletto di vitella da latte, conchiglie di cipolle rosse brasate e spugnole delle Alpi piemontesi all'olio di timo* € 28,00  
Filet vom Milchkalb mit geschmorten roten Zwiebeln und Morcheln aus den piemontesischen Alpen mit Thymian-Öl

*La costata "Tomahawk" cotta alla griglia con salsa barbecue e patate "Dippers" al sale affumicato (1 kg a porzione)* € 8,00 all'etto  
Gegrilltes „Tomahawk“ Rippenstück mit Barbecuesoße und "Dippers" Kartoffeln mit Räuchersalz

*Lo Chateaubriand per due persone con patate al rosmarino e salsa Bernese* € 36,00 p.p.  
Chateaubriand mit Rosmarin Kartoffeln und Sauce bernaïse für 2 Personen

*Le verdure "Baby" cotte nel cestino di bambù con cubo di tofu al basilico* € 22,00  
Im Bambuskorb gedämpftes "Baby" Gemüse mit Tofu an Basilikum

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

*Pasta al pomodoro/Nudeln mit Tomatensoße* € 12,00

*Pasta in bianco/Nudeln mit Butter oder Öl* € 10,00

*"Milanese" con patatine fritte/Wienerschnitzel mit Pommes Frites* € 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**

*Il cannolo croccante ricoperto di cioccolato con mousse di ricotta al cocco e salsa alle nocciole*

Knuspriges Cannoli mit Schokoladenüberzug mit Kokosnuss-Ricotta-Mousse und Haselnuss-Sauce

€ 9,00

*Piramide di semifreddo al torroncino, pistacchio di Bronte salsa alla vaniglia del Madagascar*

Mandel-Nuss-Nougat Halbgefrorenes, Bronte-Pistazien und Madagaskar-Vanillesoße

€ 8,00

*Tarteletta di pasta frolla, crema chantilly, salsa di lamponi e cioccolato bianco alla menta*

Mürbeteigkuchen mit Chantillycreme , Himbeersauce und weiße Schokolade mit Minze

€ 8,00

*Sfera di cioccolato bianco, mousse al cioccolato all'arancio su meringa italiana bruciata e salsa ai semi di girasole*

Weißer Schokoladenball, mit Orangen-Schokoladencreme auf gebrannter italienischer Meringe und Sonnenblumensaatsoße

€ 10,00

*La purea di pere Williams con mousse al mascarpone frutti rossi e crumble di biscotti Oreo*

Williamsbirnenpüree mit Mascarpone-Creme, roten Früchten und crumble"Oreo" Biskuit

€ 8,00

*La purea di pere Williams con sorbetto al mango e Rum e riso soffiato al caramello*

Williamsbirnenpüree mit Mango und Rum-Sorbet und Puffreis an Karamell 🍯

€ 8,00



# **Camín Hotel Luino**

