

# Il Leon d'Oro

## Menu' Degustazione

Sette portate—Sieben-Gänge

*Rotolino di salmone fresco alle erbe avvolto nel lardo, pesto di basilico e cuore di bue all'aneto*  
In Schmalz gewickeltes frisches Lachsrollchen mit Kräutern, Basilikumpesto und Dilltomaten

*Dadi di melone "Cantalupo" arrosto, carpaccio d'anatra affumicato, zucchine verdi ed emulsione all'arancio*  
Geröstete Melonenwürfel "Cantalupo", geräuchertes Entencarpaccio, grüne Zucchini und Orangenemulsion

*Le linguine di farina di semola al limone, vongole veraci e lamelle di arance appassite nel burro salato*  
Linguine aus Grießmehl an Zitrone, Muscheln und Orangenscheiben in gesalzener Butter

*I gnocchi di ricotta di bufala, pomodoro e spinaci novelli saltati*  
Gnocchi mit Büffel-Ricotta, Tomaten und sautiertem Spinat

*Scaloppa di ricciola con verdure baby saltate e salsa di rapa rossa*  
Adlerfischschnitzel mit sautiertem Baby-Gemüse und roter Rübensauce

*Bocconcini di coniglio, pancetta di sauris, piselli verdi e cipolla di Tropea*  
Kaninchenstückchen, Sauris-Speck, grüne Erbsen und Tropea-Zwiebel

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

(Min. 2 Pax)

## Antipasti – Vorspeisen

*La tartare di tonno rosso, dadolini di avocado, maionese all'aglio nero di Cordoba e sorbetto al mojito* € 23,00  
*Rotes Thunfisch-Tartar, Avocado-Würfel, schwarze Knoblauch-Mayonnaise aus Cordoba und Mojito-Sorbet*

*Rotolino di salmone fresco alle erbe avvolto nel lardo, pesto di basilico e cuore di bue all'aneto* € 19,00  
*In Schmalz gewickeltes frisches Lachsrollchen mit Kräutern, Basilikumpesto und Dilltomaten*

*Cheesecake salata, gambero rosso di Mazzara del Vallo scottato e perlage all'aceto balsamico* € 22,00  
*Gesalzener Käsekuchen, rote gebratene Garnelen von Mazara del Vallo und Perlage mit Balsamico-Essig*

*Dadi di melone "Cantalupo" arrosto, carpaccio d'anatra affumicato, zucchine verdi ed emulsione all'arancio* € 18,00  
*Geröstete Melonenwürfel "Cantalupo", geräuchertes Entencarpaccio, grüne Zucchini und Orangenemulsion*

*Petali di pomodoro confit, ricottina alle olive taggiasche infornata e cialda di pane croccante* € 16,00  
*Tomatenblüten, gebackener Ricotta mit Taggiasca-Oliven und knuspriger Brotwaffel*

*Le verdure baby cotte nel cestino di bambù con patate allo zafferano* € 16,00  
*Im Bambuskorb gedämpftes "Baby" Gemüse mit Safrankartoffeln*

## Primi piatti – Unsere warmen Gänge

*Le linguine di farina di semola al limone, vongole veraci e lamelle di arance appassite nel burro salato* € 23,00  
*Linguine aus Grießmehl an Zitrone, Muscheln und Orangenscheiben in gesalzener Butter*

*I gnocchi di ricotta di bufala, pomodoro e spinaci novelli saltati* € 18,00  
*Gnocchi mit Büffel-Ricotta, Tomaten und sautiertem Spinat*

*"Vialone nano" in risotto mantecato con rucoletta, acqua di pomodoro e polpo verace croccante* € 22,00  
*"Vialone nano" Risotto mit Rucola, Tomatenwasser und knusprigem Tintenfisch*

*Tagliolini di spianatoia con tartufo estivo e burro ottenuto per centrifuga* € 21,00  
*Tagliolini mit Sommertrüffel und Butter*

*Sedanini di pasta fresca al concentrato di pomodoro, ragù di coniglio al timo e confit di pomodorini gialli* € 19,00  
*Frische Pasta-Sedanini mit Tomatensauce, Kaninchenragout an Thymian und gelbem Kirschtomaten-Confit*

*„Vialone nano" in risotto mantecato con pesto di rucola ed olive taggiasche* € 18,00  
*"Vialone nano" Risotto mit Rucola-Pesto und Taggiasca-Oliven* **V**

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

<i>Scaloppa di ricciola con verdure baby saltate e salsa di rapa rossa</i> <i>Adlerfischschnitzel mit sautiertem Baby-Gemüse und roter Rübensauce</i>	€ 25,00
<i>Scampi, mazzancolle e salicornia nel cestino di bambù con maionese menta e lime</i> <i>Scampi, Garnelen und Meeres Spargel im Bambuskorb mit Minz und Limetten Mayonnaise</i>	€ 25,00
<i>Millefoglie di pesce sciabola al pane profumato di capperi di Pantelleria su ragù di polpo verace in umido</i> <i>Säbel-Fisch-Millefeuille mit Pantelleria-Kapernbrot auf gedünstetem Tintenfischragout</i>	€ 23,00
<i>Filetto di manzo ai cinque pepi con scaloppa di foie gras e aria di lamponi al ginger</i> <i>Rinderfilet mit fünf Paprikaschoten mit Gänseleberschnitzel und Ingwer-Himbeer-Luft</i>	€ 30,00
<i>Bocconcini di coniglio, pancetta di sauris, piselli verdi e cipolla di Tropea</i> <i>Kaninchenstückchen, Sauris-Speck, grüne Erbsen und Tropea-Zwiebel</i>	€ 30,00
<i>Lombetto di agnello con mostarda di semi di senape e indivia brasata</i> <i>Lammrücken mit Senfsamen und geschmortem Endivien</i>	€ 28,00
<i>Lo Chateaubriand per due persone con patate al rosmarino e salsa Bernese</i> <i>Chateaubriand mit Rosmarin Kartoffeln und Sauce Bernaise für 2 Personen</i>	€ 36,00 p.p.
<i>Melanzane e tofu grigliate con emulsione di pomodoro V</i> <i>Gegrillte Auberginen und Tofu mit Tomatenemulsion</i>	€ 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

*Insalata piccola*  
Kleiner Salatteller  
€ 4,50

*Insalata grande*  
Grosser Salatteller  
€ 6,50

*Tutti i nostri secondi piatti sono serviti con contorni di stagione*  
Zu alle unseren Hauptgänge werden saisonale Beilagen serviert  
Coperto/Gedeck Euro 3,50

**V** 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

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

## Dulcis in fundo

<i>Semifreddo con ricotta fresca, nocciole caramellate macedonia di frutta candita e salsa inglese</i> <i>Semifreddo mit frischem Ricotta, karamellisierten Haselnüssen, kandiertem Obstsalat und englischer Soße</i>	€ 8,00
<i>Soufflé di cioccolato fondente, cioccolato bianco alla menta e gelato al malaga</i> <i>Dunkles Schokoladensouffle, weiße Schokolade an Minze und Malaga-Eis</i>	€ 9,00
<i>Tiramisù con scaglie di cioccolato fondente servito nel bicchiere</i> <i>Tiramisù mit dunklen Schokoladenflokten</i>	€ 8,00
<i>Purea di lamponi, tagliata di frutta e sorbetto al lime</i> <i>Himbeerpüree, geschnittenes Obst und Limettensorbet</i>	€ 8,00
<i>Trilogia di babà con rum e Calvados, crema gianduia crema chantilly e fragole</i> <i>Babà-Trilogie mit Rum und Calvados, Gianduia-Creme Chantilly-Creme und Erdbeeren</i>	€ 8,00
<i>La purea ai lamponi, riso soffiato e ananas arrosto V</i> <i>Himbeerpüree, Puffreis und geröstete Ananas</i>	€ 8,00



**Camin Hotel Luino**

