

Il Leon d'Oro

Menu' Degustazione

Sette portate—Sieben-Gänge

*L'insalata di polpo con olive verdi e mandorle tostate
Tintenfischsalat mit grünen Oliven und gerösteten Mandeln*

*Carpaccio d'oca affumicato su insalatina di finocchi agli agrumi
Geräuchertes Gänsecarpaccio auf Zitrusfenchelsalat*

*Quadrelli di pasta fresca ripieni di agnello e timo saltati con burro e pecorino di Fossa
Frische Ravioli Nudelquadrate gefüllt mit Lammfleisch und Thymian,
in Butter gebraten mit Pecorino di Fossa Käse*

*I paccheri di pasta fresca in crema di zucchini alla scapece ed il suo fiore in tempura
Frische Paccheri (Nudeln) mit Zucchini-creme und deren Blüten in Tempurateig*

*Il fritto di calamari e gamberi, maionese con salsa di soia,
al profumo di limoni di Cannero
Frittierte Tintenfisch und Garnelen Mayonnaise mit Sojasauce
an Zitronen*

*Lo stracotto di vitello da latte su bietola rossa
e la sua salsa all'aceto balsamico
Gedünstetes Kalbsfleisch mit roten Rüben und deren Sauce*

(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

*L'insalata di polpo con olive verdi e mandorle tostate
Tintenfischsalat mit grünen Oliven und gerösteten Mandeln* € 17,00

*Le capesante in crosta di pistacchio di Bronte su riduzione
di datterino giallo e polvere di olive nere
Jakobsmuscheln in Bronte-Pistazienkruste auf einer Reduktion von gelben
Kirschtomaten und schwarzem Olivenpulver* € 19,00

*Filetti di lavarello in carpione su cipolle rosse ed insalatina
di sedano carote croccanti
Carpione-Felchenfilets auf roten Zwiebeln und Sellerie-Karottensalat* € 15,00

*La tartare di Fassona Piemontese con salsa al gorgonzola dolce,
tuorlo d'uovo e nocciole di Giffoni
Tartarfleisch "Fassona Piemontese" mit Gorgonzolasauce, Eigelb
und Haselnüsse* € 25,00

*Carpaccio d'oca affumicato su insalatina di finocchi agli agrumi
Geräuchertes Gänsecarpaccio auf Zitrusfenchelsalat* € 18,00

*La burrata di Andria con pomodorino pachino e olive taggiasche
Burrata di Andria (fetter Weichkäse) mit Tomaten und „Taggiasca“ Oliven* € 15,00

Primi piatti – Unsere warmen Gänge

*I gnocchi di all'aglio nero di Cordoba, gamberetti rossi di Mazzara del Vallo
e stracciatella di burrata
Kartoffel-gnocchi mit schwarzem Knoblauch aus Cordoba, roten „Mazzara del
Vallo-Garnelen und Stracciatella di Burrata (sahniger Burrata)* € 21,00

*"Vialone nano" in risotto mantecato al pesto di basilico, alici di Lampara
e pane profumato alle erbe
"Vialone nano"-Risotto mit Basilikum-pesto, Sardellen aus Lampara und
duftendem Kräuterbrot* € 20,00

*Le linguine di Gragnano all'astice con pomodorini e basilico
Linguine aus Gragnano mit Hummer, kl. Tomaten und Basilikum* € 22,00

*Quadrelli di pasta fresca ripieni di agnello e timo saltati con burro
e pecorino di Fossa
Frische Ravioli Nudelquadrate gefüllt mit Lammfleisch und Thymian,
in Butter gebraten mit Pecorino di Fossa Käse* € 18,00

*I paccheri di pasta fresca in crema di zucchini alla scapece
ed il suo fiore in tempura
Frische Paccheri (Nudeln) mit Zucchini-creme und deren Blüten
in Tempurateig* € 16,00

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

<i>La triglia di scoglio su purea di melanzane e pomodori secchi essiccati al sole</i> <i>Rotbarbe auf Auberginenpüree mit getrockneten Tomaten</i>	€ 23,00
<i>Il fritto di calamari e gamberi, maionese con salsa di soia, al profumo di limoni di cannero</i> <i>Frittierte Tintenfische und Garnelen, Mayonnaise mit Sojasauce an Zitronenessenz</i>	€ 21,00
<i>Cubo di pesce spada in salsa di pomodoro, olive taggiasche, capperi di Pantelleria e origano fresco</i> <i>Schwertfischwürfel in Tomatensauce, "Taggiasca" Oliven, Kapern von Pantelleria und frischem Oregano</i>	€ 24,00
<i>Lo stracotto di vitello da latte su bietola rossa e la sua salsa all'aceto balsamico</i> <i>Gedünstetes Kalbsfleisch mit roten Rüben und deren Sauce</i>	€ 22,00
<i>Filetto di manzo ai cinque pepi con patate arrosto al profumo di rosmarino</i> <i>Rindsfilet mit fünf Peffersorten, Bratkartoffeln an Rosmarinparfüm</i>	€ 30,00
<i>Lo Chateaubriand per due persone con le sue patate e salsa Bernese</i> <i>Chateaubriand mit Rosmarin-kartoffeln und Sauce Bernaise für 2 Personen</i>	€ 36,00 _{p.p.}

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/Wienerschnitz</i>	€ 20,00

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

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>Sfera di cioccolato con cremoso al torroncino e salsa alla vaniglia del Madagascar</i> <i>Schokoladenkugel mit Nougatcreme und Madagaskar-Vanillesauce</i>	€ 8,00
<i>La tartelletta con mousse al mandarino, lamponi e frutto della passione</i> <i>Törtchen mit Mandarinenmousse, Himbeeren und Passionsfrucht</i>	€ 8,00
<i>Purea di albicocche con sorbetto alla mela verde, riso soffiato al caramello</i> <i>Aprikosenpüree mit grünem Apfelsorbet, Karamell-Puffreis</i>	€ 8,00
<i>Semifreddo al caffè su biscotto "Oreo" e crema di pistacchio di Bronte</i> <i>Kaffeeparfait auf "Oreo" Biskuit und Pistaziencreme</i>	€ 8,00
<i>Tarte Tatin servita con gelato alla vaniglia Bourbon</i> <i>Tarte Tatin mit Bourbon-Vanille-Eis</i>	€ 8,00

**Gradita prenotazione
Reservierung empfohlen,
+39-0332 53.01.18**



Camin Hotel Luino

