

Il Leon d'Oro

Menu' Degustazione

Sette portate—Sieben-Gänge

Il salmone norvegese marinato con barbabietola rossa, anice stellato, dressing ai lamponi e bucce di lime candite

Norwegischer Lachs mariniert mit roter Bete, Anis, Himbeerdressing und kandierten Limettenschalen

I fiori di zucca ripieni di ricotta di bufala su fonduta di porri e mosto cotto

Kürbisblüten gefüllt mit Büffel-Ricotta-Käse auf einem Lauchfondue und gekochtem Most

Le linguine di pasta fresca al barolo, saltate con burro della Normandia al timo pomodorini gialli e guanciale di cinta croccante

Frische Linguine Nudeln an Barolo-Wein, sautiert mit Normandie-Butter an Thymian auf gelben Tomaten und knusprigem Speck

Le candele pastificio Gragnano con genovese di ventresca di tonno, riduzione di San Marzano e polvere di prezzemolo riccio

Nudeln "Gragnano" mit Thunfisch-Ragù, San Marzano Tomaten-Reduktion und Petersilienpulver

Cilindro di pescatrice lardellata, su cime di rapa, pomodorini confit e salvia in tempura di aceto balsamico di Modena

In Schmalz gewickelter Seeteufel, auf Rübenspitzen, Kirschtomaten und Salbei in Balsamessig Tempura

Le millefoglie di coniglio ripieno, spinaci novelli, la sua salsa, cannolo di sfoglia ai semi di zucca e mousse di caprino

Millefeuille aus gefülltem Kaninchen, Babyspinat, seiner Sauce, Blätterteig-rolle mit Kürbiskernen und Ziegenkäse-Mousse

Dessert

€ 70,00 per persona senza bevande

€ 85,00 per persona con vini a calice

(Min. 2 Pax)

Menu Degustazione à la moda dello Chef

Quattro portate

€ 50,00 per persona senza bevande

(Min. 2 Pax)

Antipasti – Vorspeisen

Il salmone norvegese marinato con barbabietola rossa, anice stellato, dressing ai lamponi e bucce di lime candite

Norwegischer Lachs mariniert mit roter Bete, Anis, Himbeerdressing und kandierten Limettenschalen

€ 18,00

La seppia leggermente arrostita, fondo di piselli verdi, bacche di goji spugna al nero di seppia

Leicht gebratener Tintenfisch, auf grüner Erbsen Basis, Goji-Beeren mit Tintenfisch-Tintenschwamm

€ 19,00

Il carpaccio di gamberi rossi di Mazzara del Vallo, mousse allo yougurt bianco, lamelle di tartufo estivo al profumo di rosmarino

Carpaccio aus roten Garnelen von „Mazzara del Vallo“ mit weißem Joghurtmousse und dünnen Scheiben von Trüffellocken an Rosmarin-Duft

€ 25,00

Il parfait di foie gras d'anatra con cuore di mele annurche caramellate su sablé salata ai pistacchi di Bronte

Enten-Foie-Gras-Parfait mit einem Herz aus karamellisierten „Annurche“-Äpfeln auf gesalzenem Pistazien- Blätterteiggebäck

€ 24,00

La tartare di Fassona piemontese, salsa al sedano rapa, arachidi salati e germogli di nasturzio

Tartar aus piemontesischem Fassona-Rind, Knollenselleriesauce, gesalzene Erdnüsse und Kapuzinerkressesprossen

€ 25,00

I fiori di zucca ripieni di ricotta di bufala su fonduta di porri e mosto cotto

Kürbisblüten gefüllt mit Büffel-Ricotta-Käse auf einem Lauchfondue und gekochtem Most

€ 17,00

Il gazpacho di petali di pomodori al basilico con brunoise delle sue verdure e scaglie di pannocchie al barbecue (V.)

Gazpacho aus Tomatenblättern mit Basilikum Gemüse und gegrill. Maiskolben

€ 18,00

Primi piatti – Unsere warmen Gänge

Le linguine di pasta fresca al barolo, saltate con burro della Normandia al timo pomodorini gialli e guanciale di cinta croccante.

Frische Linguine Nudeln an Barolo-Wein, sautiert mit Normandie-Butter an Thymian auf gelben Tomaten und knusprigem Speck.

€ 21,00

"Vialone nano" in risotto mantecato con ciuffetti di calamaro, asparagi di mare, pepe rosa e bottarga di Muggine

"Vialone nano" Risotto mit kleinen Tintenfischen, Meeresspargel, rosa Pfeffer und Meeräsche-Rogen

€ 24,00

Le candele pastificio Gragnano con genovese di ventresca di tonno, riduzione di San Marzano e polvere di prezzemolo riccio

Nudeln "Gragnano" mit Thunfisch-Ragù, San Marzano Tomaten-Reduktion und Petersilienpulver

€ 22,00

I ravioli del plin al tè Matcha fatti a mano ripieni al fondente di cipolla rossa di Tropea, fonduta di toma Maccagno, quadratini di polenta frita e polvere di ibisco

Handgemachte Ravioli an Matcha-Tee, gefüllt mit roten Tropea-Zwiebeln, Tomakäsefondue, gebratene Polenta und Hibiskuspulver.

€ 20,00

Gli gnocchi di ricotta allo zafferano, cavolo viola, ragù di maialino nero e dadolini di pane ai 5 cereali

Ricotta-Gnocchi mit Safran, Rotkohl, Schweineragout und 5 Müsli-Brot

€ 23,00

Le candele pastificio Gragnano crema di pomodori gialli con pomodorini essiccati al sole e polvere di olive taggiasche (V.)

Gragnano Nudeln mit gelber Tomatencreme und sonnengetrockneten Tomaten und Taggiasche-Oliven-Pulver.

€ 19,00

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

Cilindro di pescatrice lardellata, su cime di rapa, pomodorini confit e salvia in tempura di aceto balsamico di Modena <i>In Schmalz gewickelter Seeteufel, auf Rübenspitzen, Kirschtomaten und Salbei in Balsamessig Tempura</i>	€ 26,00
I bocconcini di tonno rosso scottato, gambero al vapore, giardino di verdure, salsa di cicerchia all'origano fresco e scaglie di Katsuobushi <i>Gebratene rote Thunfisch- Häppchen, gedämpfte Garnelen, Gemüse, Platterbsen-Sauce mit frischem Oregano und Katsuobushi-Flocken</i>	€ 25,00
Il fritto di pesce di lago stick di verdure al pane e maionese alla menta al profumo di agrumi <i>Frittierte Seefisch Gemüsesticks an Panko-Brot und Minzmayonnaise an Zitrusduft</i>	€ 23,00
Le millefoglie di coniglio ripieno, spinaci novelli, la sua salsa, cannolo di sfoglia ai semi di zucca e mousse di caprino <i>Millefeuille aus gefülltem Kaninchen, Babyspinat, seiner Sauce, Blätterteigrolle mit Kürbiskernen und Ziegenkäse-Mousse</i>	€ 22,00
Lo Chateaubriand per due persone con la sua salsa Bernese al dragoncello e patate al rosmarino <i>Chateaubriand (für 2 Personen) mit Estragon- Béarnaisesauce und Rosmarinkartoffeln</i>	€ 36,00p.p.
Gli involtini di quinoa e verdure in alga nori su purea di sedano rapa e germogli di grano (V.) <i>Quinoa- und Gemüseröllchen in Nori-Algen auf Selleriepüree und Weizensprossen</i>	€ 20,00

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

Lasagna	€ 14,00
Pasta al pomodoro /Nudeln mit Tomatensoße	€ 12,00
Pasta in bianco /Nudeln mit Butter oder Öl	€ 10,00
"Milanese" con patate /Wienerschnitzel mit Kartoffeln	€ 20,00
Hamburger con patate /Hamburger mit Kartoffeln	€ 20,00

Insalata piccola
Kleiner Salatteller
€ 5,00

Insalata grande
Grosser Salatteller
€ 7,00

*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

La frolla sablé con namelake al pistacchio, gelé al ribes nero e crema inglese alla vaniglia del Madagascar <i>Sablé-Gebäck mit Pistazien-Namelake, Johannisbeergelee und Madagascar Vanillepudding</i>	€ 9,00
La sfoglia di cannolo croccante con mousse di ricotta scaglie di cioccolato fondente, zeste di arancio candite e salsa di pinoli tostati <i>Knuspriger Teigrolle mit Ricottakäse-Mousse, Zartbitterschokoladenraspeln, kandierte Orangenschale und gerösteter Pinienkernsauce</i>	€ 9,00
Il soufflé al cioccolato bianco su salsa di nocciole e gelato al caffè <i>Weißes Schokoladensoufflé auf einer Haselnusssauce und Kaffee-Eis</i>	€ 10,00
La purea di banane, sorbetto di fragole al Porto, crumble di meringa e frutti di bosco <i>Bananenpüree, Erdbeersorbet mit Portwein, Meringue-Crumble und Beeren</i>	€ 9,00
Semifreddo alle nocciole di Giffoni su granella di biscotto "Oreo" e salsa ai semi di girasole <i>Giffoni Haselnuss-Semifreddo auf Biskuitkörnern "Oreo" und Sonnenblumenkernsauce</i>	€ 9,00
La tagliata di frutta esotica, croccante alle mandorle amare e fava tonka (V.) <i>Exotische Früchtestücke, bittere Mandelknusper und Tonkabohne</i>	€ 9,00



Camin Hotel Luino

