

# Il Leon d'Oro

## Menu' Degustazione

### Sette portate - Sieben-Gänge

*Il Carpaccio di salmone scozzese marinato ai pistilli di zafferano di Gerenzano, con maionese di acciughe del Cantabrico e semi di sesamo pestati al mortaio*  
Carpaccio vom schottischen Lachs, mariniert in Safran aus „Gerenzano“ mit Sardellenmayonnaise „Cantabrico“ und zerstoßenem Sesam

*I fiori di zucca in tempura di farina di grano saraceno, porri stufati ed aceto balsamico*  
Kürbisblüten in Buchweizenmehl-Tempura, gedünsteter Lauch und Balsamico-Essig

*La chitarrina di pasta fresca al lattughino di mare, aglio, olio, peperoncino e caviale di Beluga*  
Frische Pasta „Chitarrina“ mit Meeressalat, Knoblauch, Öl, scharfem Chili und Beluga-Kaviar

*I ravioli ripieni di melanzane e scamorza affumicata, cacio e pepe, crumble di pancetta ossolana e germogli di piselli*  
Ravioli gefüllt mit Auberginen und geräuchertem Scamorza-Käse, „Cacio Pepe“, zerbröseltem Speck und Erbsensprossen

*Il trancio di branzino su cavolo nero, quinoa croccante ed il suo fumetto alle erbe*  
Wolfsbarschsteak auf Schwarzkohl, knusprigem Quinoa und seinem Kräutereintopf

*I bocconcini di coniglio in tempura su julienne di carciofi e maionese di barbabietola*  
Kaninchen-Häppchen in Tempura Teig auf Artischocken-Julienne und Rote-Bete-Mayonnaise

Dessert

€ 85,00 per persona senza bevande / pro Person ohne Getränke

€ 110,00 per persona con vini a calice / pro Person mit Getränke

(per tutto il tavolo – für den ganzen Tisch))

## Menu Degustazione à la moda dello Chef

### Quattro portate

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

(Min. 2 Pax)

## Antipasti - Vorspeisen

*Il mantecato di baccalà, pomodoro, olive taggiasche e polvere di basilico*  
Rahmkabeljau, Tomaten, Taggiasca-Oliven und Basilikum € 25,00

*Il carpaccio di salmone scozzese marinato ai pistilli di zafferano di Gerenzano con maionese di acciughe del Cantabrico e semi di sesamo pestati al mortaio*  
Carpaccio vom schottischen Lachs, mariniert in Safran aus „Gerenzano“ mit Sardellenmayonnaise „Cantabrico“ und zerstoßenem Sesam € 24,00

*Il guazzetto di moscardini su patate schiacciate al sale affumicato e polvere di paprika dolce*  
Oktopus-Suppe auf Kartoffelpüree mit geräuchertem Salz und süßem Paprikapulver € 23,00

*La Tartar di scottona piemontese, senape di Digione e composta di cipolle rosse allo zenzero*  
Tatar vom piemontesischen Rind, Dijon-Senf und Kompost aus roten Zwiebeln mit Ingwer € 27,00

*La scaloppa di fois gras d'oca al moscato scanzorosciate, asparagi verdi ed emulsione alle arance rosse di sicilia*  
Gänsefoisgras mit Muscatwein von „Scanzorosciate“, grüner Spargeln und sizilianischer Blutorangeemulsion € 30,00

*I fiori di zucca in tempura di farina di grano saraceno, porri stufati ed aceto balsamico*  
Kürbisblüten in Buchweizenmehl-Tempura, gedünsteter Lauch und Balsamico-Essig € 20,00

## Primi piatti - Unsere warmen Gänge

*Il risotto mantecato con crema di piselli e mascarpone, carpaccio di gamberi rossi e polvere di capperi di Pantelleria*  
Risotto mit Erbsencreme und Mascarpone-Käse, Carpaccio aus roten Garnelen und Kapernpulver aus Pantelleria € 28,00

*La chitarrina di pasta fresca al lattughino di mare, aglio, olio, peperoncino e caviale Beluga*  
Frische Pasta „Chitarrina“ mit Meeressalat, Knoblauch, Öl, scharfen Chili und Beluga-Kaviar € 29,00

*Tagliolini di pasta fresca al tartufo estivo*  
Tagliolini (Nudeln) mit Sommertrüffel € 29,00

*Gli gnocchi di patate alla rapa rossa, zucchine alla menta, briciole di anacardi e aglio nero fermentato*  
Kartoffel- und rote Rüben- Gnocchi an Minz-Zucchini mit zerbröselte Anacardi und schwarzen Knoblauch € 24,00

*I ravioli ripieni di melanzane e scamorza affumicata, cacio e pepe, crumble di pancetta ossolana e germogli di piselli*  
Ravioli gefüllt mit Auberginen und geräuchertem Scamorza-Käse, „Cacio Pepe“, zerbröselter Speck und Erbsensprossen € 25,00

*I mezzi paccheri di Gragnano al ragù bianco di bufalo, sedano rapa e finocchietto Selvatico*  
Gragnano-Paccheri mit weißem Büffelragout, Sellerie und wildem Felchen € 27,00

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

<i>Il trancio di branzino su verdure saltate, quinoa croccante ed il suo fumetto alle erbe</i> Wolfsbarschsteak auf Gemüse, knusprigem Quinoa und seinem Kräutereintopf	€ 30,00
<i>Le seppie bianche di Porto Santo Spirito, datterino giallo, cipolla di Tropea al nero di seppia e concassè di pomodoro cuore di bue</i> Weiße Tintenfisch von Porto Santo Spirito, gelber Tomaten, Tropea-Zwiebel, an Tintenfischtinte und Tomaten	€ 32,00
<i>I bocconcini di coniglio in tempura su julienne di carciofi e maionese di barbabietola</i> Kaninchen-Häppchen in Tempura Teig auf Artischocken-Julienne und Rote-Bete-Mayonnaise	€ 28,00
<i>Il lombetto di agnello C.B.T. in crosta di pane, salsa champignon e peperoni rossi</i> Lammkarree in einer Brotkruste, Pilzsauce und roten Paprikaschoten	€ 29,00
<i>Lo Chateaubriand per due persone con la sua salsa bernese e patate al rosmarino (per 2 pers.)</i> Chateaubriand mit Rosmarinkartoffeln und Sauce "Bernaise" (für 2 Pers.)	€ 45,00p.p.
<i>Filetto di manzo alla "Rossini" (foie gras, tartufo estivo, pane fritto e salsa Madeira)</i> Rinderfilet nach Rossini-Art (Foie Gras, Sommertrüffel, frittiertes Brot und Madeirasauce)	€ 60,00
<i>Gli hamburger di quinoa e verdure, salsa di piselli e pomodorini secchi</i> Quinoa- und Gemüse-Hamburger mit Erbsen- und getrockneter Tomatensauce	€ 26,00

### ***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

*Insalata piccola*  
Kleiner Salatteller  
€ 6,00

*Insalata grande*  
Grosser Salatteller  
€ 8,00

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

🌿 *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

## ***Dulcis in fundo***

<i>La tartelletta al limone con mousse di ricotta scaglie di cioccolato fondente e macedonia di frutta candita</i> Zitronentörtchen mit Ricottamousse Zartbitterschokoladensplitter und kandiertem Obstsalat von kandierten Früchten	€ 13,00
<i>Il soufflé di cioccolato con cuore morbido salsa alla vaniglia e lamponi</i> Schokoladensoufflé mit Vanille-Himbeersauce	€ 13,00
<i>Il babà al rum con crema chantilly e amarene confit</i> Rum Baba mit Chantilly-Creme und Kirschen-Confit	€ 13,00
<i>Il semifreddo alla liquirizia, noci di Madacamia e colatura di pistacchio di Bronte</i> Semifreddo mit Lakritze, Madacamia-Nüssen und Bronte Pistazien	€ 13,00
<i>La purea di pesca bianca con sorbetto al mandarino e scaglie di mandorle tostate</i> 🌿 Weißes Pfirsichpüree mit Mandarinsorbet und gerösteten Mandelsplittern	€ 13,00
<i>La tagliata di frutta fresca di stagione con caramello ed arachidi salati</i> 🌿 Geschnittene frische Früchte mit Karamell und gesalzene Erdnüssen	€ 13,00

🌿 *Vegolosità/Veganliebhaber*



**Camín Hotel Luino**

