



arancioamaro

dal 2011

autunno duemilaventiquattro


herbst zweitausendvorundzwanzig • autumn twothusandtwentyfour


Il battello andava verso l'alto lago.
Là a sinistra, poco prima del confine svizzero, era Cannero.
Si ricordò di un piccolo ristorante, di un piccolo albergo:
un giorno ci era venuto,
da Milano, ancora prima della guerra...
...pensò che avrebbe potuto proporre a Irma di fermarsi a Cannero.
(Mario Soldati, Le due città)

antipasti

vorspeisen starters

**vitello tonnato secondo tradizione, polvere di capperi,
insalatina di cavolo cappuccio al cumino** 16
kaltes kalbfleisch in thunfischsauce, kapernpulver,
köhl salad mit kreuzkümmel
cold veal with tuna sauce, caper powder, cabbage salad with cumin

**parmigiana di melanzane,
basilico, menta e croccante di parmigiano**  15
eggplant parmigiana, basilikum, minze und knuspriger parmesan
auberginen parmigiana, basil, mint and crunchy parmesan

**triangoli di pasta fillo ripieni di verdure,
salsa di peperoni arrosto e in agrodolce**  15
blätterteig gefüllt mit gemüse, geröstete und süß-saure pfeffersauce
fillo pastry with vegetables, roasted and sweet and sour pepper sauce

crema di funghi, capesante grigliate e aneto 16
pilzcreme, gegrillte jakobsmuscheln und dill
mushrooms cream, grilled scallops and dill

**prosciutto crudo del monte rosa,
stracciatella di burrata, pesto rosso e focaccia rustica** 16
rohrschinken, rotes pesto, burrata-stracciatella und focaccia
row ham, red pesto, burrata-stracciatella and focaccia

primi

erster gang first courses

lasagna dell'arancioamaro

unsere hausgemachte lasagne

15

our homemade lasagne

risotto alla zucca con salsa di gorgonzola e crudo del monte rosa croccante

(minimo per 2 persone)

risotto mit kürbis, gorgonzola und knusprigem rohschinken
(mindestens für zwei personen)

18

risotto with pumpkin, gorgonzola and crispy raw ham
(minimum for two people)

tortelli allo zafferano ripieni di ossobuco di vitello, timo e rosmarino

safran tortelli gefüllt mit kalbs-ossobuco, thymia und rosmarin

16

saffron tortelli filled with veal ossobuco, thyme and rosemary

zuppa di pesce alla trapanese con pane abbrustolito

fischsuppe mit geröstetem brot

22

fish soup with toasted bread

spaghetto quadrato

ai tre pomodori e perlage di basilico

spaghetti mit drei tomaten und basilikumperlage

 14

spaghetti with three tomatoes and basil perlage

secondi

zweiter gang main courses

filetto di fassona con patate, biete e coste saltate

fassonafilet mit kartoffeln und sautierter mangold

31

fassona fillet with potatoes and sautéed chard

stinco di agnello al forno

con polenta grigliata e cicoria ripassata

gebackene lammkeule mit gegrillter polenta und sautiertem chicorée

24

baked lamb shank with grilled polenta and sautéed chicory

rana pescatrice in crosta di zucchine

su patate schiacciate e crema allo zafferano

seeteufel in einer zucchinikruste mit mit kartoffelpüree und safrancreme

26

monkfish in a courgette crust with mashed potatoes and saffron cream

pescato del giorno

con guazzetto alla mediterranea

fisch des tages im mediterraner stil

(kapern, kirschtomaten, oliven, knoblauch)













24

food catch of the day mediterranean-style

(capers, cherry tomatoes, olives, garlic)

formaggi

käse cheese

		
		
	3 blu del piemonte con miele di castagno e calice di sauternes	
	blu del moncenisio	21
	gorgonzola dop extra	
	castelmagno d'alpeggio des martin	
		
	selezione di 3 formaggi con composte della casa	
	sola di capra	12
	asiago d'allevato dop	
		blu del moncenisio
		
	selezione di 5 formaggi con composte della casa	
	robiola di langa 3 lattini	
	caprino	15
	brescianella all'acquavite	
	formai de mut dop alta val brembana	
	gorgonzola dop extra	

insalate

salat salad

insalata arancioamaro

insalata verde, finocchi, caprino, arancia, sesamo, noci, olive taggiasche, mela verde

grüner salat, fenchel, ziegenkäse, orange, sesam, walnüsse, taggiasca-oliven, granny smith apfel
green salad, fennel, goat cheese, orange, sesame, walnuts, taggiasca olives, granny smith apple

14

insalata di verdure di stagione

salat der saison
salad in season

9

insalata verde

grüner salat
green salad

7

dolci

dessert

panna cotta al miele di castagno e castagne

panna cotta with chestnut honey and chestnuts 7
panna cotta mit kastanienhonig und kastanien

calice di moscato d'asti - la spinetta 6

tiramisù 7

calice di unce josph marsala superiore rubino 2015 - pellegrino 5

calice di rum remember guyana - 45% - moon import 12

sorbetto

frisches fruchtsorbet 6

fresh fruit sorbet

calice di moscato d'asti - la spinetta 6

cannolo siciliano, ricotta e gocce di cioccolato

sizilianisches cannolo, ricotta, schokolade 9
sicilian cannolo, ricotta, chocolate

calice di zibibbo di sicilia - pellegrino 5

calice di passito di pantelleria - pellegrino 6

bonet

zartbitterschokoladen flan 8

chocolate cake

calice di ratafia di andorno - giovanni rapa 6

calice di barolo chinato - borgono 10

calice di sauternes - chateau fontaine 8