

PRIMAVERA DUEMILAVENTICINQUE  
FRÜHLING ZWEITAUSENDFÜNFUNDZWANZIG  
SPRING TWOTHOUSANDTWENTYFIVE

# ARANCIOAMARO

DAL 2011



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 e julienne di carciofi** 16  
kaltes kalbfleisch in thunfischsauce, kapernpulver  
und julienne von artischocken  
cold veal with tuna sauce, caper powder and julienne of artichokes
- parmigiana di melanzane,  
croccante di parmigiano, basilico e menta** 15  
eggplant parmigiana, knuspriger parmesan, basilikum und minze  
auberginen parmigiana, crunchy parmesan, basil and mint
- triangoli di pasta fillo ripieni di verdure,  
radicchio in salsa e saltato** 15  
blätterteig gefüllt mit gemüse, radicchio-soße und sautierter radicchio  
fillo pastry with vegetables, radicchio sauce and sautéed radicchio
- quattro bruschette:**  
**pomodoro e origano • stracciatella di burrata e acciughe •  
salsa di broccoli, pomodori secchi e ricotta affumicata •  
avocado e uovo confit** 14  
vier bruschette: tomate und oregano • stracciatella und sardellen •  
brokkoli sauce, getrockene tomate und geräucherte ricotta •  
avocado und confit-ei  
four bruschette: tomato and oregano • burrata stracciatella and anchovies •  
broccoli, dried tomatoes and smoked ricotta • avocado and egg confit
- trota marinata agli agrumi,  
punte di asparagi e olio di acciughe** 18  
mit zitrusfrüchten marinierte forelle, spargelspitzen und sardellenöl  
citrus marinated trout, asparagus and anchovy oil
- prosciutto crudo del monte rosa,  
stracciatella di burrata, pesto rosso e focaccia alla barbabietola** 16  
roehrschinken, rotes pesto, burrata-stracciatella und rote-bete-focaccia  
row ham, red pesto, burrata-stracciatella and beetroot focaccia

# PRIMI

ERSTER GANG  
FIRST COURSES

**lasagna dell'arancioamaro**

unsere hausgemachte lasagne

15

our homemade lasagne

**fettuccine all'uovo fatte in casa,**

**asparagi, cipollotto e scaglie di ricotta affumicata**

hausgemachte eierfettuccine mit spargel, frühlingsschneeballen

16

und geräucherte ricottaflocken

homemade egg fettuccine with asparagus, spring onion and smoked ricotta

**zuppa di cipolle gratinata, comté e crostini di pane rustico**

gratinierter Zwiebelsuppe, comté und brotcroutons

15

onion soup au gratin, comté and bread croutons

**gnocchi di ricotta su pesto di broccoli e acciughe**

ricotta gnocchi mit brokkoli-pesto und sardellen

16

ricotta gnocchi with broccoli pesto and anchovy

**spaghetti 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, patate schiacciate  
e frittedda siciliana** 31  
fassonafilet mit kartoffeln, artischocken, saubohnen und erbsen  
fassona fillet with potatoes, artichokes, broad beans and peas
- guancia di maiale iberico cotto a bassa temperatura,  
purea di ceci e indivia brasata** 25  
iberische schweine backe mit kichererbsen püree und endivien  
iberian pork cheek with chickpea puree and endive
- trancio di luccio perca,  
cicoria ripassata e patate viola** 26  
zander, chicorée und blau kartoffeln  
pike perch, chicory and blue potatoes
- pesce spada alla mediterranea** 26  
ischwertisch, artischocke mit tomaten, kapern und oliven  
swordfish with tomatoes, capers and olives

# 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

capra del lago d'orta 🍷	12
asiago d'allevio dop 🍷	
blu del moncenisio 🍷	

### selezione di 5 formaggi con composte della casa

robiola di langa 3 latti 🍷 🍷 🍷	
tometta di capra della valsesia 🍷	
brescianella all'acquavite 🍷	
formai de mut dop alta val brembana 🍷	15
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	14
green salad, fennel, goat cheese, orange, sesame, walnuts, taggiasca olives, granny smith apple	

### insalata con uovo di montagna, avocado, tonno, crostini di pane, scaglie di grana e aceto di mele

salat mit ei, avocado, thunfish, croutons, grana und apfelessig	15
salad with egg, avocado, tuna, bread crouton, grana and apple vinegar	

### insalata di verdure di stagione

salat der saison	9
salad in season	

# DOLCI

## DESSERT

### tarte tatin con crema pasticciera

8

con un calice di marsala superiore riserva semisecco 1998  
old john - pellegrino

🍷 6

con un calice di zibibbo di sicilia - pellegrino

🍷 5

con un calice di moscato passito oro - la spinetta

🍷 10

### tiramisù

7

con un calice di uncle joseph marsala superiore rubino 2016 - pellegrino

🍷 5

con un calice di rum ocean's mellow & singular 7 anni - 40% - spagna

🍷 9

con un calice di moscato d'asti - la spinetta

🍷 6

### cannolo siciliano con sorbetto

9

con un calice di zibibbo di sicilia - pellegrino

🍷 5

con un calice di passito di pantelleria - pellegrino

🍷 6

### sacher con gelato

8

con un calice di ratafia di andorno - giovanni rapa

🍷 6

con un calice di barolo chinato - borgogno

🍷 10

con un calice di sauternes - chateau fontaine

🍷 12

### sorbetto

7