



ANTIPASTI

Insalata "Riposo" con anguria e Büscion small 17 / regular 21
Mixed „Riposo“ salad with watermelon and local cream cheese Büscion

Tataki di manzo affumicato, maionese all'aglio nero 29
cipolle in agro dolce, pan brioche e bimi broccoli
Smoked beef tataki, black garlic mayonnaise, sweet and sour onions,
brioche bread and Bimi broccoli

Vitello tonnato starter 27 / main 39
The classic - vitello tonnato
Wafer-thin veal with tuna - roast sauce and capers

Insalata di finocchio, stracciatella, pinoli e pompelmo 29
Trotta salmonata del Lago Maggiore marinata
Fennel salad, stracciatella mozzarella, pine nuts and grapefruit
Marinated salmon trout from Lake Maggiore

PASTE FATTE IN CASA

Girella di pasta fatta in casa 33
ripiena di sfilacciato di manzo, fonduta di alpe Fieudo
Homemade Girella Raviolo stuffed with pulled beef,
cheese sauce from Alpe Fieudo

Spaghetti fatti in casa all'astice con stracciatella 46
Scorza di limone candita e granella di pistacchio
Homemade Spaghetti with lobster, candied lemon peel,
pistachio grains and stracciatella cheese

Per informazioni riguardanti allergie e intolleranze alimentari, vi invitiamo a rivolgervi al nostro personale di servizio.
L'origine della carne può essere richiesta al personale di servizio.
For information regarding food allergies and intolerances, please ask our service staff.
The origin of the meat and fish can be requested from our service staff.

Prezzi Iva Inclusa - Prices incl. taxes



PASTE FATTE IN CASA

| | |
|---|----|
| Ravioli di ricotta e pesto di basilico, gallinacci scottati Composta di pomodoro, salsa di zucchine, spinacino fresco Homemade Ravioli with ricotta and basil pesto, sauted chanterelles Tomato compote, Zucchini sauce and fresh baby spinach | 31 |
| Cavatelli fatti in casa, crema di piselli, Stracchino fresco, pomodorini confit, pangrattato al limone Homemade cavatelli pasta, green pea sauce, fresh stracchino cheese Cherry tomatoes confit, lime bread crumble | 29 |

I SECONDI

| | |
|---|----|
| Filetto di manzo con scaloppa di foie gras riduzione al Merlot, millefoglie di patate, coste scottate e purea di carote Beef tenderloin with foie gras escalope, Merlot reduction potato mille-feuille, swiss chard and carrot purée | 59 |
| Polpo abbrustolito saltato al limoncello, carote glassate pomodorini confit, olive Taggiasche e purea di patate Roasted octopus sautéed with limoncello, glazed carrots, cherry tomatoes confit, Taggiasca olives and mashed potatoes | 49 |
| Cotoletta di vitello impanata alle erbe del giardino patate novelle al parmigiano e tartufo, maionese al pepe rosa e lime, insalata di zucchine e finocchio Veal cutlet breaded with garden herbs, new potatoes with parmesan and truffle, pink pepper and lime mayonnaise, zucchini and fennel salad | 54 |

Per informazioni riguardanti allergie e intolleranze alimentari, vi invitiamo a rivolgervi al nostro personale di servizio.
L'origine della carne può essere richiesta al personale di servizio.
For information regarding food allergies and intolerances, please ask our service staff.
The origin of the meat and fish can be requested from our service staff.