

Insalata di mare
Seafood salad

Trancetti di baccalà in olio cottura
Cod fillets cooked in oil

Storione a vapore con insalata di sedano bianco, pomodori e balsamico
Steamed sturgeon with white celery salad, tomatoes and balsamic

Salmone affumicato
Smoked salmon

Bouquet di gamberoni
King prawn bouquet

Marinata di verdure alla menta
Mint-marinated vegetables

Salmone marinato al basilico
Basil-marinated salmon

Terrina di mazzancolle
Prawn terrine

Aragosta in bellavista
Lobster "in bellavista"

Salmone marinato alle barbabietole
Beetroot-marinated salmon

Filetto di pesce persico in carpione
Marinated perch fillet (carpione style)

Tartare di ricciola e guacamole
Amberjack tartare with guacamole

Cozze alla marinara
Mussels marinara

Vitello tonnato
Veal with tuna sauce

Tartare di manzo
Beef tartare

Carne salada
Salt-cured beef

Angolo dei formaggi
Cheese corner

Petto di pollo cotto a bassa temperatura marinato al lemongrass
Low-temperature cooked chicken breast marinated with lemongrass

Tagliere di salumi nostrani
Selection of local sausages

Crudo affumicato della Val Vigizzo su affettatrice storica
Smoked raw ham from Val Vigizzo sliced on a historic slicer

Angolo dei fritti
Fried food corner

Tagliolini gratinati alla Borromea
Gratin tagliolini Borromea style

Chicche di ricotta di pecora, burro e timo limone
Sheep ricotta gnocchi with butter and lemon thyme

Consommé nature
Classic consommé

Costata di manzo al fieno
Hay-smoked beef rib

Faraona ripiena di ricotta, spinaci e salsiccia
Guinea fowl stuffed with ricotta, spinach and sausage

Branzino al sale
Salt-baked sea bass

Spiedo di gamberi, polpo e spada alla griglia
Grilled skewer of prawns, octopus and swordfish

Verdure dalla griglia
Grilled vegetables

Buffet di insalate
Salad buffet

Macedonia di verdure
Vegetable salad

Patate nocciola
Hazelnut-shaped potatoes

Grand Buffet di dolci
Dessert buffet