

Caffè Torino

RESTAURANT IN STRESA



ANTIPASTI - STARTER



- Carpaccio di vitello salsa Cipriani scaglie di grana e insalatina riccia acidula (3-7-10) € 18.00
Veal carpaccio, mayonnaise Cipriani, parmesan cheese curly sour salad
Carpaccio de veau, mayonnaise Cipriani, parmesan fromage, salade aigre frisée
Kalbscarpaccio, Cipriani-Sauce, Parmesan, Flocken und lockiger Sauersalat
- Tonno di coniglio, liquirizia e spinacino fresco 🍷 € 16.00
Rabbit tuna, licorice and fresh baby spinach
Thon lapin, réglisse et pousses d'épinards frais
Kaninchen-Thunfisch, Lakritze und frischer Babyspinat
- Insalatina di mare tiepida, salsa al nero di seppia (2-4-9-14) € 20.00
Warm seafood salad, cuttlefish ink sauce
Salade de fruits de mer chaude, sauce à l'encre sépia
Warmer Meeresfrüchtesalat, Sepia-Tintensauce
- Saor di pesce di lago alle nocciole (4-8) € 16.00
Marinated Lake fish with hazelnuts and onions
Poisson du lac marinée aux noisettes et oignons
Seefisch mariniert mit Haselnüssen und Zwiebeln
- Caprese con insalatina di pomodori, mozzarella di bufala, extravergine e basilico (7) 🌿 € 15.00
Caprese with tomato salad, buffalo mozzarella, extra virgin olive oil and basil
Caprese avec salade de tomates, mozzarella de bufflonne, huile d'olive extra vierge et basilic
Caprese mit Tomatensalat, Büffelmozzarella, nativem Olivenöl extra und Basilikum
- Tagliere di salumi e formaggi delle valli ossolane (7-12) € 22.00
Platter of salami and cheeses from the Ossola valleys
Assiette de charcuterie et fromages des vallées de l'Ossola
Wurst- und Käseplatte aus den Ossola-Tälern

PRIMI- FIRST COURSE



- Risotto al tartufo nero e fonduta di Castelmagno (7-9) € 20.00
Risotto al tartufo nero e fonduta di castelmagno
Risotto à la truffe noire et fondue de castelmagno
Risotto mit schwarzen Trüffeln und Castelmagno-Fondue
- Ravioli del Plin di Roccaverano, crema di pomodorini confit e melanzana (1-3-7) € 16.00
Ravioli del Plin di Roccaverano, tomato confit cream and aubergine
Ravioli del Plin di Roccaverano, crème de tomates confites et aubergine
Ravioli del Plin di Roccaverano, Tomatenconfitcreme und Auberginen
- Cannelloni ripieni di agnello, ricotta caprina e menta (1-3-7-9) € 16.00
Cannelloni stuffed with lamb, goat ricotta and mint
Cannellonis farcis à l'agneau, ricotta de chèvre et menthe
Cannelloni gefüllt mit Lamm, Ziegenricotta und Minze
- Gnocchi di patate al ragù di salmerino, bottarga e salsa alle erbe (1-3-4-9) € 16.00
Potato gnocchi with char ragout, bottarga and herb sauce
Gnocchis de pommes de terre avec ragoût d'omble chevalier, poutargue et sauce aux herbes
Kartoffelgnocchi mit Saiblingragout, Bottarga und Kräutersauce
- Spaghetti alle vongole veraci (1-4-14) € 19.00
Spaghetti with clams
Spaghetti aux palourdes
Spaghetti mit Muscheln
- Insalata caffè Torino:
misticanza, trota marinata, guacamole, olive taggiasche, salsa yogurt e cialda al limone (1-4-7) € 17.00
Salade de café de Turin: salade composée, truite marinée, guacamole, olives Taggiasca, sauce au yogourt et gaufre au citron
Torino coffee salad: mixed salad, marinated trout, guacamole, Taggiasca olives, yogurt sauce and lemon waffle
Torino Kaffeesalat: gemischter Salat, marinierte Forelle, Guacamole, Taggiasca-Oliven, Joghurtsauce und Zitronenwaffel

SECONDI – MAIN COURSE



- Trancio di luccio-perca scottato in padella, zucchine e limone bruciato (4-9) € 24.00
Zander steak with crunchy asparagus and burnt lemon
Pavé de sandre poêlé aux courgettes et citron brûlé
In der Pfanne gebratenes Zandersteak mit Spargel und gebrannte Zitrone
- Fritto misto di mare con verdure croccanti e maionese agli agrumi (1-2-3-4-14) € 24.00
Mixed fried seafood with crunchy vegetables and citrus mayonnaise
Mélange de fruits de mer frits avec légumes croquants et mayonnaise aux agrumes
Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit knackigem Gemüse und Zitrus-Mayonnaise
- Tagliata di manzo con patate novelle al forno e salsa al fondo bruno € 25.00
Beef entrecôte with baked new potatoes and brown sauce
Entrecôte de boeuf avec pommes de terre nouvelles au four et sauce brune
Geschnittenes Rindersteak mit gebackenen neuen Kartoffeln und brauner Soße
- Costine di maiale BBQ, chutney di pomodori verdi, mais (1-7-9-10-12) € 21.00
Pork ribs BBQ, green tomato chutney, mais
Côtes de porc BBQ, chutney de tomates vertes, mais
BBQ Schweinerippchen, grünes Tomatenchutney, Mais
- Curry di ceci, arachidi riso basmati e verdure all'agro € 18.00
Curry of chickpeas, peanuts, basmati rice and sour vegetables
Curry de pois chiches, arachides, riz basmati et légumes aigres
Curry aus Kichererbsen, Erdnüssen, Basmatireis und Sauergemüse

MENU BAMBINI & CHILDREN MENU



Pasta al pomodoro fresco Pasta with fresh tomato Pasta à la tomate fraîche Pasta mit frischer Tomate	€ 11.00
Tagliolini di pasta fresca al burro Fresh pasta tagliolini with butter Tagliolini de pâtes fraîches au beurre Frische Pasta Tagliolini mit Butter	€ 11.00
Cotoletta alla milanese con patatine fritte Milanese cutlet with french fries Escalope milanaise avec frites Wienerschnitzel mit Pommes Frites	€ 16.00

DESSERT



Tiramisù Maison (1-3-7)

Home made Tiramisù

Tiramisù Maison

Hausgemachtes Tiramisu

€ 8.00

Tartaletta farcita con cremoso alla gianduia, composta di fragole e panna (1-3-7-8)

Tartaletta-pie stuffed with gianduia cream, strawberry compote and cream

Tarte farcie à la crème de gianduia, compotée de fraise et crème

Tartaletta gefüllt mit Gianduiacreme, Erdbeerkompott und Sahne

€ 8.00

Torta alle nocciole con gelato alla crema (3-8)

Hazelnut cake with cream ice cream

Gâteau aux noisettes avec glace à la crème

Haselnusstorte mit Sahneis

€ 8.00

Insalata di frutta di stagione con croccante al sesamo (11)

Seasonal fruit salad with crunchy sesame

Salade de fruits de saison au sésame croquant

Obstsalat der Saison mit knackigem Sesam

€ 8.00

Sorbetto di frutta 🍃

Fruit sorbet

Sorbet aux fruits

Fruchtsorbet

€ 7.00

FORMAGGI



Selezioni di formaggi, composta e miele (7-10-12)

Cheese, compote and honey selections

Sélections de fromages, de compotes et de miel

Auswahl an Käse, Kompott und Honig

€ 16.00

LE NOSTRE PROPOSTE MENÙ – OUR MENU PROPOSAL



MENÙ ISOLA BELLA

€ 42,00

Ravioli del Plin di Roccaverano, crema di pomodorini confit e melanzana (1-3-7)

Ravioli del Plin di Roccaverano, tomato confit cream and aubergine

Ravioli del Plin di Roccaverano, crème de tomates confites et aubergine

Ravioli del Plin di Roccaverano, Tomatenconfitcreme und Auberginen

Tagliata di manzo con patate novelle al forno e salsa al fondo bruno

Beef entrecote with baked new potatoes and brown sauce

Entrecôte de bœuf avec pommes de terre nouvelles au four et sauce brune

Geschnittenes Rindersteak mit gebackenen neuen Kartoffeln und brauner Soße

Dolce a Vostra scelta

Dessert of your choice

MENÙ ISOLA PESCATORI

€ 36,00

Saor di pesce di lago alle nocciole (4-8)

Marinated Lake fish with hazelnuts and onions

Poisson du lac marinée aux noisettes et oignons

Seefisch mariniert mit Haselnüssen und Zwiebeln

Spaghetti alle vongole veraci (1-4-14)

Spaghetti with clams

Spaghetti aux palourdes

Spaghetti mit Muscheln

Dolce a Vostra scelta

Dessert of your choice

BUSINESS LUNCH (Dal lunedì al venerdì – from Monday to Friday)

€ 20,00

Piatto del giorno a cura dello Chef

Daily Chef suggestion

Macedonia di frutta fresca

Fresh fruit salad

I menù sono realizzabili solo per tutti i componenti del tavolo

The menu is only available for all the components of the table

ALLERGENI:

- (1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- (2) Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
 - (3) Uova e prodotti a base di uova
 - (4) Pesce e prodotti a base di pesce
 - (5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
 - (6) Soia e prodotti a base di soia
- (7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
 - (8) Frutta a guscio
- (9) Sedano e prodotti a base di sedano
- (10) Senape e prodotti a base di senape
- (11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
 - (12) Anidride solforosa e solfiti
 - (13) Lupini e prodotti a base di lupini
- (14) Molluschi e prodotti a base di molluschi

 Vegetariano  Gluten free

COPERTO – SERVIZIO € 3,00 PER PERSONA

Cover charge & service € 3,00 per person

Cover Charge et service € 3,00 par personne

Gedeckt und Servicegebühr € 3,00 pro Person