



TASTE



DISCOVER



STAY

Assapora i piatti della tradizione, scopri la bellezza dei laghi, soggiorna in luoghi indimenticabili. Un viaggio tra gusto, natura e ospitalità. Dai sapori autentici dei nostri ristoranti al relax delle nostre strutture, fino all'emozione di scoprire il Lago Maggiore a bordo di Aurum, l'unico taxi veneziano del lago  
Vivi l'incanto del Lago Maggiore e del Lago di Mergozzo.

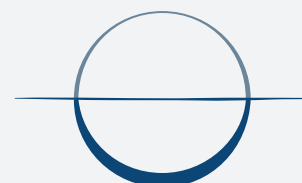
TASTE the flavors of tradition, **DISCOVER** the beauty of the lakes, STAY in unforgettable places. A journey through flavors, nature, and hospitality. From the authentic cuisine of our restaurants to the comfort of our accommodations, and the thrill of discovering Lake Maggiore aboard Aurum, the only Venetian water taxi on the lake.  
Experience the magic of Lake Maggiore and Lake Mergozzo.



INQUADRA IL QR CODE E SCARICA LA NOSTRA BROCHURE DIGITALE!

Frame the QR Code and download our digital brochure!

## LAKE MAGGIORE



LAGO MAGGIORE BAY

## LAKE MERGOZZO



Ristorante, Hotel & Residence



HOUSE & POOL  
Mergozzo Lake

# SIGNATURE DISHES



## FIORI DI ZUCCA

ripieni di ricotta di pecora, crema di piselli  
e pomodorini confit ○ 📦 🍷 🌿

16 €

*Squash blossoms stuffed with sheep ricotta cheese, pea cream, and confit cherry tomatoes*

*Fleurs de courge farcies à la ricotta de brebis, crème de pois et tomates cerises confites*

*Kürbisblüten gefüllt mit Schafskäse-Ricotta, Erbsencreme und confierten Kirschtomaten*

## LINGUA DI MANZO FRITTA

con peperoni arrostiti e bagnetto verde 🌿 ○ 🐄

18 €

*Fried beef tongue with roasted peppers and green sauce*

*Langue de bœuf frite avec poivrons rôtis et sauce verte*

*Gebratene Rinderzunge mit gerösteten Paprika und grüner Sauce*

## GLI AGNOLOTTI DEL PLIN PIEMONTESE AI TRE ARROSTI,

fondo di cottura e nocciole 🌿 ○ 📦 🍷 🍴 🍴

19 €

*Piedmontese Agnolotti filled with three types of roasted meat, cooking jus, and hazelnuts*

*Agnolotti piémontais farcis aux trois viandes rôties, jus de cuisson et noisettes*

*Piemonteser Agnolotti gefüllt mit drei Braten, Bratensaft und Haselnüssen*

**RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON MIDOLLO DI OSSOBUCO,  
sfilacciato di vitello e clorofilla di prezzemolo 📦 🍷 🍴**

26 €

*Saffron risotto with ossobuco marrow, shredded veal, and parsley chlorophyll*

*Risotto au safran avec moelle d'ossobuco, veau effiloché et chlorophylle de persil*

*Safran-Risotto mit Ossobuco-Mark, geschmortem Kalbfleisch und Petersilienchlorophyll*

COPERTO € 3,00 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,00 per person - Service et Couvert € 3,00 par personne - Gedeckkosten € 3,00 pro Person

\*a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen

# ANTIPASTI STARTER



## PROSCIUTTO CRUDO DELLA VAL VIGEZZO

giardiniera di verdure e primo sale 🏠 🍷 🍴

18 €

*Val Vigezzo cured ham with pickled vegetables and fresh cheese*

*Jambon cru de la Val Vigezzo avec légumes marinés et fromage frais*

*Rohschinken aus dem Val Vigezzo mit eingelegtem Gemüse und Frischkäse*

## BATTUTA DI MANZO PIEMONTESE maionese alla senape, acciughe del Cantabrico, fiore di capperi e misticanza

🍷 🍴 🌿

22 €

*Piedmontese beef tartare with mustard mayonnaise, Cantabrian anchovies, caper flower, and mixed greens*

*Tartare de bœuf piémontais avec mayonnaise à la moutarde, anchois cantabriques, câpres et salade*

*Piemonteser Rindertatar mit Senf-Mayonnaise, Kantabrischen Sardellen, Kapernblüte und gemischtem Salat*

## UOVO IN CAMICIA

con sformatino caldo di carciofi e fonduta di toma Maccagno 🍷 🏠 🌿

16 €

*Poached egg with warm artichoke flan and Toma Maccagno fondue*

*Œuf poché avec flan chaud aux artichauts et fondue de Toma Maccagno*

*Pochiertes Ei mit warmem Artischockenflan und Toma-Maccagno-Fondue*

## CARPIONE DI LAGO CON LE SUE BOTTARGHE 🍷 🍴 🌿

18 €

*Lake fish marinated with its bottarga*

*Poisson du lac mariné avec sa poutargue*

*Seefisch mariniert mit seiner Bottarga*

## MELANZANE ALLA PARMIGIANA

con formaggio raschera Dop 🏠 🌿

16 €

*Eggplant Parmigiana with Raschera DOP cheese*

*Aubergines à la Parmigiana avec fromage Raschera AOP*

*Parmigiana aus Auberginen mit Raschera DOP-Käse*

COPERTO € 3,00 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,00 per person - Service et Couvert € 3,00 par personne - Gedeckkosten € 3,00 pro Person

\*a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen

# PRIMI PASTA COURSES



## TAJARIN DI PASTA FRESCA

al ragù di anatra, coniglio e salsiccia

con polvere di funghi porcini essiccati 🌾 🐰 🍄 🍄

19 €

*Fresh egg pasta Tajarin with duck, rabbit, and sausage ragù, topped with dried porcini mushroom powder*

*Tajarin de pâtes fraîches avec ragù de canard, lapin et saucisse, saupoudré de poudre de cèpes séchés*

*Frische Eiernudeln Tajarin mit Enten-, Kaninchen- und Wurstragout, bestreut mit getrocknetem Steinpilzpulver*

## TORTELLI RIPIENI AL LUCIOPERCA

salsa pomodoro fresco, olio extra vergine all'aneto 🌾 🐟 🌿 🌿

20 €

*Tortelli stuffed with pike-perch, fresh tomato sauce, and extra virgin olive oil with dill*

*Tortelli farcis au sandre, sauce tomate fraîche et huile d'olive extra vierge à l'aneth*

*Mit Zander gefüllte Tortelli, frische Tomatensauce und natives Olivenöl extra mit Dill*

## PASTA, FAGIOLI E LUMACHE

ditalini di pasta con patate, fagioli e lumache 🌾 🍄 🐌

19 €

*Pasta, beans, and snails - Ditalini pasta with potatoes, beans, and snails*

*Pâtes, haricots et escargots - Ditalini avec pommes de terre, haricots et escargots*

*Pasta, Bohnen und Schnecken - Ditalini mit Kartoffeln, Bohnen und Schnecken*

## CANNELLONI GRATINATI

ripieni di borragine, carciofi e ricotta di capra 🌾 🌿 🧀 🌿

18 €

*Gratinated cannelloni stuffed with borage, artichokes, and goat ricotta cheese*

*Cannelloni gratinés farcis à la bourrache, aux artichauts et à la ricotta de chèvre*

*Gratinierte Cannelloni gefüllt mit Borretsch, Artischocken und Ziegenricotta*

## CREMA DI PISELLI

Riso venere e quenelle di formaggio fresco 🧀 🌿 🌿

16 €

*Pea Cream | Black rice and fresh cheese quenelle*

*Crème de Pois | Riz noir et quenelle de fromage frais*

*Erbsencreme | Schwarzer Reis und Quenelle aus Frischkäse*

COPERTO € 3,00 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,00 per person - Service et Couvert € 3,00 par personne - Gedeckkosten € 3,00 pro Person

\*a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen

# SECONDI MAIN COURSE



## MERLUZZO IN TEMPURA

**Merluzzo e verdure in tempura con bagnetto rosso** 🌾 🍷 🐟 🍷

25 €

*Tempura Cod | Cod and vegetables in tempura with red sauce*

*Morue en Tempura | Morue et légumes en tempura avec sauce rouge*

*Tempura-Kabeljau | Kabeljau und Gemüse in Tempura mit rotem Saucen-Dip*

## TRANCIO DI TROTA SALMONATA DI LAGO

**Verdure di stagione, salsa olandese e polvere di limone** 🍷 🐟 🍷 🍷

25 €

*Lake Salmon Trout Fillet | Seasonal vegetables, hollandaise sauce, and lemon powder*

*Filet de Truite Arc-en-Ciel du Lac | Légumes de saison, sauce hollandaise et poudre de citron*

*Forellenfilet aus dem See | Saisonales Gemüse, Sauce Hollandaise und Zitronenpulver*

## COSCIA DI FARAONA CONFIT

**crema alle carote e zenzero e cipollotto glassato** 🍷 🍷

26 €

*Guinea Fowl Leg Confit | Carrot and ginger cream and glazed spring onion*

*Cuisse de Pintade Confit | Crème de carottes et gingembre et oignon nouveau glacé*

*Perlhuhnschenkel Confit | Karotten-Ingwer-Creme und glasierte Frühlingszwiebel*

## GANASSINO DI VITELLO BRASATO

**con polenta morbida di Beura** 🍷 🍷 🍷

24 €

*Braised Veal Cheek | With soft Beura polenta*

*Joue de Veau Braisée | Avec polenta moelleuse de Beura*

*Geschmorte Kalbsbäckchen | Mit weicher Beura-Polenta*

## FILETTO DI MANZO,

**salsa al gorgonzola e patate arrosto** 🍷 🍷 🍷

35 €

*Beef Fillet | Gorgonzola sauce and roasted potatoes*

*Filet de Bœuf | Sauce au gorgonzola et pommes de terre rôties*

*Rinderfilet | Gorgonzola-Sauce und Bratkartoffeln*

COPERTO € 3,00 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,00 per person - Service et Couvert € 3,00 par personne - Gedeckkosten € 3,00 pro Person

\*a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen

# CONTORNI SIDE DISH



## INSALATA POMODORI

“cuore di bue” e cipolle rosse 🌿

10 €

*Tomato Salad | “Oxheart” tomatoes and red onions*

*Salade de Tomates | Tomates “Cœur de bœuf” et oignons rouges*

*Tomatensalat | „Ochsenherz“-Tomaten und rote Zwiebeln*

## GIARDINO DI VERDURE

verdure di stagione 🌿

13 €

*Vegetable Garden | Seasonal vegetables*

*Jardin de Légumes | Légumes de saison*

*Gemüsegarten | Saisonales Gemüse*

## PURÉ VEGETARIANO

cremoso di patate 🍷 🌿

7 €

*Creamy Mashed Potatoes*

*Purée Crémeux de Pommes de Terre*

*Cremiges Kartoffelpüree*

## PATATINE FRITTE 🌿

7 €

*French Fries*

*Frites*

*Pommes Frites*

COPERTO € 3,00 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,00 per person - *Service et Couvert € 3,00 par personne* - *Gedeckkosten € 3,00 pro Person*

\*a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen

# IN ALTERNATIVA



## INSALATA MISTA

carote, finocchi, rapanelli, pomodorini e misticanza 

*Mixed salad*

*Salade mixte*

*Gemischter Salat*

12 €

## FORMAGGI

selezioni di formaggi

accompagnati da composta e miele    

*Selections of cheeses, marmalade and honey*

*Sélections de fromages confitures et miel*

*Käseauswahl, Marmelade und Honig*

4 pz. 12 €

6 pz. 16 €

## LA NOSTRA INSALATA CAPRESE

pomodorini cherry, rossi, gialli e neri  
con olio al basilico e mozzarella di bufala  

*Caprese Salad Red, yellow, and black cherry tomatoes  
with basil oil and buffalo mozzarella*

*Salade Caprese Tomates cerises rouges, jaunes et noires  
avec huile de basilic et mozzarella di bufala*

*Caprese-Salat Rote, gelbe und schwarze Kirschtomaten  
mit Basilikumöl und Büffelmozzarella*

14 €

COPERTO € 3,00 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,00 per person - *Service et Couvert € 3,00 par personne* - *Gedeckkosten € 3,00 pro Person*

\*a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen



### TORTA ALLE NOCCIOLE DEL PIEMONTE

con gelato al caramello salato ○ ☞ ☹

9 €

*Piedmont Hazelnut Cake | With salted caramel ice cream*

*Gâteau aux Noisettes du Piémont | Avec glace au caramel salé*

*Piemonteser Haselnusskuchen | Mit gesalzenem Karamelleis*

### BONET CLASSICO

con per cotta al vino rosso ☞ ○ ☹ ☹

9 €

*Chocolate and Amaretto Pudding | With red wine poached pear*

*Pudding au Chocolat et Amaretto | Avec poire pochée au vin rouge*

*Schokoladen- und Amarettopudding | Mit in Rotwein gegarter Birne*

### CREME BRULÉE AI PISTACCHI

con macarons al cioccolato e lamponi ☞ ○ ☞ ☹

9 €

*Pistachio Crème Brûlée | With chocolate macarons and raspberries*

*Crème Brûlée aux Pistaches | Avec macarons au chocolat et framboises*

*Pistazien-Crème-Brûlée | Mit Schokoladen-Macarons und Himbeeren*

### AFFOGATO

con gelato alla crema, crumbles,  
polvere di cacao e caffè illy ☞ ○ ☹ ☞ ☹

9 €

*Affogato | With custard ice cream, crumbles, cocoa powder, and Illy coffee*

*Affogato | Avec glace à la crème, crumbles, poudre de cacao et café Illy*

*Affogato | Mit Sahneis, Crumbles, Kakaopulver und Illy-Kaffee*

TIRAMISÙ ☞ ○ ☞

9 €

### TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

9 €

*Sliced Fresh Seasonal Fruit*

*Tranche de Fruits Frais de Saison*

*Geschnittenes Frisches Saisonales Obst*

COPERTO € 3,00 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,00 per person - Service et Couvert € 3,00 par personne - Gedeckkosten € 3,00 pro Person

\*a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen



# PROPOSTE A DEGUSTAZIONE

## IL PIEMONTE IN TAVOLA

€ 43 PER PERSONA

GLI AGNOLOTTI DEL PLIN PIEMONTESE AI TRE ARROSTI,  
fondo di cottura e nocciole

GANASSINO DI VITELLO BRASATO  
Con polenta morbida di Beura

DOLCE A VOSTRA SCELTA

## *PIEDMONT ON THE TABLE*

€ 43 PER PERSON

*PIEDMONTESE PLIN AGNOLOTTI WITH THREE ROASTS,  
Roasting jus and hazelnuts*

*BRAISED VEAL CHEEK  
With soft Beura polenta*

*DESSERT OF YOUR CHOICE*

COPERTO € 3,00 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,00 per person - *Service et Couvert € 3,00 par personne - Gedeckkosten € 3,00 pro Person*

*\*a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen*

# PROPOSTE A DEGUSTAZIONE

## IL PESCATORE

€ 43 PER PERSONA

TORTELLI RIPIENI AL LUCIOPERCA  
Salsa pomodoro fresco, olio extra vergine all'aneto

TRANCIO DI TROTA SALMONATA DI LAGO  
Verdure di stagione, salsa olandese e polvere di limone

DOLCE A VOSTRA SCELTA

## THE FISHERMAN

€ 43 PER PERSONA

PERCH-STUFFED TORTELLI  
*Fresh tomato sauce, extra virgin dill oil*

LAKE SALMON TROUT FILLET  
*Seasonal vegetables, hollandaise sauce, and lemon powder*

DESSERT OF YOUR CHOICE

## LIGHT LUNCH MENU

€ 24 PER PERSONA

Primo piatto a scelta  
Dolce  
Acqua & Caffè

## LIGHT LUNCH MENU

€ 24 PER PERSONA

*Choice of first course  
Dessert  
Water & Coffee*

COPERTO € 3,00 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,00 per person - *Service et Couvert € 3,00 par personne - Gedeckkosten € 3,00 pro Person*

\*a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen

# MENÙ BAMBINI

# CHILDREN MENU



## Pasta al pomodoro fresco 🌾 ○ 🍴

13 €

*Pasta with fresh tomato*

*Pasta à la tomate fraîche*

*Pasta mit frischer Tomate*

## Pasta al ragu di carne 🌾 ○ 🍴 🍷

13 €

*Pasta with fresh tomato*

*Pasta à la tomate fraîche*

*Pasta mit frischer Tomate*

## Tagliolini di pasta fresca al burro 🌾 ○ 🍷

13 €

*Fresh pasta tagliolini with butter*

*Tagliolini de pâtes fraîches au beurre*

*Frische Pasta Tagliolini mit Butter*

## Cotoletta alla milanese con patatine fritte 🌾 ○

18 €

*Milanese cutlet with french fries*

*Escalope milanaise avec frites*

*Wienerschnitzel mit Pommes Frites*

COPERTO € 3,00 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,00 per person - Service et Couvert € 3,00 par personne - Gedeckkosten € 3,00 pro Person

\*a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen

# ALLERGENI



Cereali contenenti glutine e prodotti derivati  
*Cereals containing gluten and their derivative strains and by-products*



Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati  
*Crustaceans and products based on shellfish*



Uova e prodotti a base di uova  
*Eggs and by-products*



Pesce e prodotti a base di pesce  
*Fish and products based on fish*



Arachidi e prodotti a base di arachidi  
*Peanuts and peanuts based products*



Soia e prodotti a base di soia  
*Soy and soy-based products*



Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)  
*Milk and dairy products (lactose included)*



Frutta a guscio  
*Fruits in shell, almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, brazil, pistachios and their by-products*



Sedano e prodotti a base di sedano  
*Celery and products based on celery*



Senape e prodotti a base di senape  
*Mustard and products based on mustard*



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  
*Sesame seeds and sesame seeds-based products*



Anidride solforata e solfiti  
*Sulphur dioxide and sulphites*



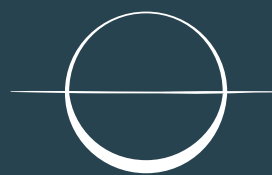
Lupini e prodotti a base di lupini  
*Lupine and lupine based products*



Molluschi e prodotti a base di molluschi  
*Molluscs and products based on molluscs*



Vegetariano  
*Vegetarian*



LAGO MAGGIORE BAY



+39 340 2594718 | [res@ristorantecasabella.it](mailto:res@ristorantecasabella.it)  
[www.ristorantecasabella.it](http://www.ristorantecasabella.it)



+39 347 802 1865 | [info@lagomaggiorebay.com](mailto:info@lagomaggiorebay.com)  
[www.lagomaggiorebay.com](http://www.lagomaggiorebay.com)

SEE  
TASTE  
DISCOVER  
STAY  
NEXT TIME

*Caffè Torino*  
RESTAURANT IN STRESA

 HOUSE & POOL  
Mergozzo Lake

*La Quartina*

Ristorante, Hotel & Residence



+39 0323 30652 | [info@caffetorinostresa.it](mailto:info@caffetorinostresa.it)  
[www.caffetorinostresa.it](http://www.caffetorinostresa.it)



+39 347 802 1865 | [info@houseandpool.it](mailto:info@houseandpool.it)  
[www.houseandpool.it](http://www.houseandpool.it)



+39 0323 80118 | [info@laquartina.com](mailto:info@laquartina.com)  
[www.laquartina.com](http://www.laquartina.com)