



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



LAKE MERGOZZO



SIGNATURE DISHES



FIORI DI ZUCCA

ricotta di Pecora crema di piselli e peperoni 🍷 🍷 🍷 🌿

16 €

Zucchini flowers stuffed with sheep ricotta cheese, pea cream and pepper

Fleurs de courge farcies à la ricotta de brebis, crème de petits pois et poivron

Kürbisblüten gefüllte mit Schafkäse ricotta, Erbsencreme und Paprika

PAN BRIOCHE,

accioghe del cantabrico e bagnetto verde 🍷 🍷 🍷 🍷

18 €

Brioche bread Cantabrian anchovies, and green parsley and garlic sauce

Pain brioché anchois de Cantabrie et sauce verte au persil et à l'ail

Briochebrot Kantabrische Sardellen und grüne Sauce mit Petersilie und Knoblauch

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

20 €

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

Agnolotti piemontais 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 OSSOBUCCO, sfilacciato di vitello e clorofilla di prezzemolo 🍷 🍷 🍷

28 €

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 und Petersilienchlorophyll

COPERTO € 3,50 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,50 per person - Service et Couvert € 3,50 par personne - Gedeckkosten € 3,50 pro Person

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

ANTIPASTI STARTER



UOVO IN CAMICIA

crema al pecorino, guanciale e tartufo estivo 🍄 🥚 🧀

18 €

Poached egg with pecorino cream, cured pork cheek, and summer truffle

Œuf poché avec crème de fromage pecorino, guanciale et truffe d'été

Pochiertes Ei mit Pecorino- Käsecreme, Guanciale und Sommertrüffel

MELANZANA ALLA PARMIGIANA 🧀 🌿

17 €

Eggplant Parmigiana

Aubergine à la Parmigiana

Aubergine-Parmigiana

GAZPACHO ESTIVO

sashimi di ricciola e mandorle tostate 🥥 🐟 🥜

22 €

Summer gazpacho with amberjack sashimi and toasted almonds

Gaspacho d'été avec sashimi de sériole et amandes grillées

Sommer-Gazpacho mit Amberjack-Sashimi und gerösteten Mandeln

PROSCIUTTO CRUDO DELLA VAL VIGEZZO

tarallo al finocchietto, fichi, noci e gorgonzola 🍄 🧀 🥥

18 €

Val Vigezzo cured ham with fennel tarallo, figs, walnuts and gorgonzola cheese

Jambon cru de la Val Gigezzo avec tarallo au fenouil, figues, noix et fromage gorgonzola

Rohschinken aus dem Val Vigezzo mit Fenchel-Tarallo, Feigen, Walnüssen und Gorgonzola-Käse

BATTUTA DI MANZO PIEMONTESE

acciuغه e spinacino fresco 🧀 🐟

22 €

Piedmontese beef tartare with anchovies and fresh spinach

Tartare de bœuf piémontais avec anchois et épinards frais

Piemonteser Rindertatar mit Sardellen und frischem Spinat

COPERTO € 3,50 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,50 per person - Service et Couvert € 3,50 par personne - Gedeckkosten € 3,50 pro Person

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

PRIMI PASTA COURSES



CAPUNTI DI PASTA FRESCA

coda di vitellone e formaggio Monte 27 🌾 ○ 🧀 🍴 🍷

20 €

Capunti (hand rolled pasta) with veal tail and Monte 27 cheese

Capunti de Pâtes fraîches artisanales avec queue de veau et fromage Monte 27

Frische handgemachte nudeln mit Kalbsschwanz und Monte 27 Käse

LASAGNETTA VERDE

gratinata al forno 🌾 ○ 🧀 🍴 🌿

18 €

Lasagna with seasonal vegetables baked au gratin

Petite lasagne verte avec légumes de saison gratinée au four

Grüne Lasagne mit saisonalem Gemüse im Ofen gratiniert

TORTELLI RIPIENI DI SCAMPO

con zucchini, zafferano, pomodori confit e panna acida 🌾 🍷 🐟 🧀 🍴

22 €

Scampi-filled tortelli with zucchini, saffron, confit tomatoes, and sour cream

Tortelli farcis de langoustine avec courgettes, safran, tomates confites et crème aigre

Tortelli mit Kaisergranatfüllung mit Zucchini, Safran, confierten Tomaten und Sauerrahm

TAGLIOLINI

datterino rosso, bufala e salmerino affumicato 🌾 ○ 🐟 🧀 🍴

20 €

Homemade fresh egg pasta with red datterino tomatoes, buffalo mozzarella, and smoked char

Tagliolini frais faits maison aux tomates datterino rouges, mozzarella de bufflonne et omble fumé

Frische Handgemachte Tagliolini mit roten Datterino-Tomaten, Büffelmozzarella und geräuchertem Saibling

HUMMUS DI CECI

barbabietola, sesamo e tarallo al finocchietto 🌾 🌿 🌿

18 €

Chickpea hummus with beetroot, sesame, and fennel tarallo

Houmous de pois chiches avec betterave, sésame et tarallo au fenouil

Kichererbsen-Hummus mit Rote Bete, Sesam und Fenchel-Tarallo

COPERTO € 3,50 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,50 per person - Service et Couvert € 3,50 par personne - Gedeckkosten € 3,50 pro Person

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

SECONDI MAIN COURSE



BACCALÀ

salsa pil pil, patata schiacciata e polvere di capperi ☹

26 €

Codfish with pil-pil sauce, mashed potatoes, and caper powder

Morue avec sauce pil-pil, pomme de terre écrasée et poudre de câpres

Stockfisch mit Pilpil-Sauce, zerdrückter Kartoffel und Kapernpulver

LUCIOPERCA ALLA PIZZAIOLA

e crumble di olive taggiasche 🌿 ☹

26 €

Pike-perch pizzaiola style with Taggiasca olive crumble

Sandre à la pizzaiola avec crumble d'olives Taggiasca

Zander nach Pizzaiola-Art mit Taggiasca-Oliven-Crumble

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

COSCIA D'ANATRA CONFIT

all'arancia e cipollotto 🍷

26 €

Confit duck leg with orange and spring onion

Cuisse de canard confite à l'orange et au petit oignon

Confit Entenkeule mit Orange und Frühlingszwiebel

PANCIA DI MAIALINO

hummus di ceci, barbabietola e salsa teriyaki 🍷 🍴 🍷

26 €

Pork belly with chickpea hummus, beetroot, and teriyaki sauce

Poitrine de porc avec houmous de pois chiches, betterave et sauce teriyaki

Schweinebauch mit Kichererbsen-Hummus, Rote Bete und Teriyaki-Sauce

COPERTO € 3,50 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,50 per person - Service et Couvert € 3,50 par personne - Gedeckkosten € 3,50 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 e patate arrosto 🌿

15 €

Vegetable Garden | Seasonal vegetables and roasted potatoes

Jardin de Légumes | Légumes de saison avec pommes de terre rôties

Gemüsegarten | Saisonales Gemüse mit Bratkartoffeln

PATATA SCHIACCIATA

olio e prezzemolo 🌿

10 €

Mashed potato with olive oil and parsley

Pommes de terre écrasées à l’huile d’olive et au persil

Zerdrückte Kartoffel mit Olivenöl und Petersilie

PATATINE FRITTE

10 €

French Fries

Frites

Pommes Frites

COPERTO € 3,50 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,50 per person - *Service et Couvert € 3,50 par personne* - *Gedeckkosten € 3,50 pro Person*

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

IN ALTERNATIVA



INSALATA MISTA

carote, finocchietto, pomodori e misticanza 

Mixed salad

Salade mixte

Gemischter Salat

13 €

FORMAGGI

selezioni di formaggi 6 pz.

accompagnati da marmellata all'arancia fatta in casa e miele   

Selection of cheeses, homemade orange marmalade and honey

Sélection de fromages, confiture d'orange maison et miel

Käseauswahl, Hausgemachte Orangenmarmelade und Honig

16 €

LA NOSTRA INSALATA CAPRESE

pomodorini cherry rossi e gialli, basilico

e mozzarella di bufala  

*Caprese salad Red and yellow cherry tomatoes
with basil and buffalo mozzarella*

*Salade Caprese Tomates cerises rouges et jaunes
avec basilic et mozzarella de bufflonne*

*Caprese-Salat Rote und gelbe Kirschtomaten
mit Basilikum und Büffelmozzarella*

16 €

COPERTO € 3,50 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,50 per person - *Service et Couvert € 3,50 par personne* - *Gedeckkosten € 3,50 pro Person*

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

PROPOSTE A DEGUSTAZIONE

IL PIEMONTE IN TAVOLA

€ 70 PER PERSONA

BATTUTA DI MANZO PIEMONTESE

acciughe e spinacino fresco

GLI AGNOLOTTI DEL PLIN PIEMONTESI AI TRE ARROSTI,

fondo bruno e nocciole

PANCIA DI MAIALINO

hummus di ceci, barbabietola e salsa teriyaki

DOLCE A VOSTRA SCELTA

PIEDMONT ON THE TABLE

€ 70 PER PERSON

PIEDMONTESE BEEF TARTARE

with anchovies and fresh spinach

PIEDMONTESE PLIN AGNOLOTTI WITH THREE ROASTS,

brown stock and hazelnuts

PORK BELLY

with chickpea hummus, beetroot, and teriyaki sauce

DESSERT OF YOUR CHOICE

COPERTO € 3,50 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,50 per person - *Service et Couvert € 3,50 par personne - Gedeckkosten € 3,50 pro Person*

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

PROPOSTE A DEGUSTAZIONE

MENU VEGETARIANO

€ 60 PER PERSONA

FIORI DI ZUCCA

ricotta di Pecora crema di piselli e peperoni

HUMMUS DI CECI

barbabietola, sesamo e tarallo al finocchietto

MELANZANA ALLA PARMIGIANA

DOLCE A VOSTRA SCELTA

VEGETARIAN MENU

€ 60 PER PERSON

SQUAH BLOSSOMS STUFFED

with sheep ricotta cheese, pea cream and pepper

CHICKPEA HUMMUS

with beetroot, sesame, and fennel tarallo

EGGPLANT PARMIGIANA

DESSERT OF YOUR CHOICE

COPERTO € 3,50 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,50 per person - *Service et Couvert € 3,50 par personne - Gedeckkosten € 3,50 pro Person*

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

PROPOSTE A DEGUSTAZIONE

IL PESCATORE

€ 70 PER PERSONA

GAZPACHO ESTIVO

sashimi di ricciola e mandorle tostate

TORTELLI RIPIENI DI SCAMPO

con zucchine, zafferano, pomodori confit e panna acida

LUCIOPERCA ALLA PIZZAIOLA

e crumble di olive taggiasche

DOLCE A VOSTRA SCELTA

THE FISHERMAN

€ 70 PER PERSON

SUMMER GAZPACHO

with amberjack sashimi and toasted almonds

SCAMPI-FILLED TORTELLI

with zucchini, saffron, confit tomatoes, and sour cream

PIKE-PERCH PIZZAIOLA STYLE

with Taggiasca olive crumble

DESSERT OF YOUR CHOICE

COPERTO € 3,50 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,50 per person - *Service et Couvert € 3,50 par personne - Gedeckkosten € 3,50 pro Person*

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

PROPOSTE A DEGUSTAZIONE

LIGHT LUNCH MENU

€ 30 PER PERSONA

Insalata mista
Primo piatto a scelta
Dolce
Acqua & Caffè

LIGHT LUNCH MENU

€ 30 *PER PERSON*

Mixed salad
Choice of first course
Dessert
Water & Coffee

COPERTO € 3,50 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,50 per person - *Service et Couvert € 3,50 par personne - Gedeckkosten € 3,50 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 ragù 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 € 3,50 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,50 per person - Service et Couvert € 3,50 par personne - Gedeckkosten € 3,50 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



+39 340 2594718 | res@ristorantecasabella.it
www.ristorantecasabella.it



+39 347 802 1865 | info@lagomaggiorebay.com
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
www.caffetorinostresa.it



+39 347 802 1865 | info@houseandpool.it
www.houseandpool.it



+39 0323 80118 | info@laquartina.com
www.laquartina.com