



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



# ANTIPASTI STARTER



## TARTARE DI MANZO, tuorlo e spinacino fresco ○

20 €

*Beef tartare, egg yolk and fresh baby spinach*

*Tartare de boeuf, jaune d'oeuf et jeunes pousses d'épinards*

*Rindertatar, Eigelb und frischer Babyspinat*

## PANINO AL VAPORE CON BACCALÀ IN TEMPURA, uvetta, scarola e salsa tartara 🍷 ○ 🐟 📦

19 €

*Steamed bun with cod tempura, raisins, escarole and tartar sauce*

*Petit pain vapeur avec morue en tempura, raisins secs, scarole et sauce tartare*

*Gedämpftes Brötchen mit Kabeljau in Tempura, Rosinen, Endivie und Remouladensauce*

## VERZA, TAPULONE

### (spezzatino di carne di asino) e blu di capra 📦 🧀

18 €

*Savoy cabbage, tapulone (donkey meat stew) and blue goat cheese*

*Chou frisé, tapulone (ragoût d'âne) et bleu de chèvre*

*Wirsing, Tapulone (Eselfleischragout) und Ziegenblaukäse*

## VITELLO TONNATO

### secondo la tradizione piemontese ○ 🐟

18 €

*Traditional Piedmontese veal with tuna sauce*

*Veau à la sauce au thon, selon la tradition piémontaise*

*Kalbfleisch mit Thunfischsauce nach piemontesischer Art*

## UOVO POCHÈ,

### fonduta di Raschera DOP, carciofi e crumble di olive 🍷 📦 ○

16 €

*Poached egg, Raschera DOP fondue, artichokes and olive crumble*

*Oeuf poché, fondue de Raschera AOP, artichauts et crumble aux olives*

*Pochiertes Ei, Raschera DOP-Fondue, Artischocken und Olivencrumble*

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



## ZUPPA DI CAVOLO NERO, zucca e tarallo al finocchietto



17 €

*Black cabbage and pumpkin soup with fennel tarallo*

*Soupe de chou noir et potiron avec tarallo au fenouil*

*Schwarzkohl-Kürbissuppe mit Fenchel-Tarallo*

## RAVIOLO D'ANATRA, fondo bruno e nocciole tostate



20 €

*Duck raviolo with roasted meat jus and toasted hazelnuts*

*Raviolo de canard, jus de viande et noisettes grillées*

*Entenraviolo mit Bratensauce und gerösteten Haselnüssen*

## TAGLIATELLA ALL'UOVO con ragù di costine di maiale e Holzofer



18 €

*Egg tagliatelle with pork rib ragout and Holzofer cheese*

*Tagliatelle aux oeufs avec ragù de côtes de porc et fromage Holzofer*

*Eier-Tagliatelle mit Schweinerippenragout und Holzofer-Käse*

## PANISCIA "CLASSICA": riso Carnaroli, borlotti e salame della 'Duja



23 €

*Classic Paniscia: Carnaroli rice, borlotti beans and 'Duja salami*

*Paniscia "classique": riz Carnaroli, haricots borlotti et salami della 'Duja*

*Klassische Paniscia: Carnaroli-Reis, Borlotti-Bohnen und Salami della 'Duja*

## GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA, rana pescatrice e paprika affumicata



20 €

*Homemade potato gnocchi, monkfish and smoked paprika*

*Gnocchis de pommes de terre maison, baudroie et paprika fumé*

*Hausgemachte Kartoffelgnocchi, Seeteufel und geräuchertes Paprikapulver*

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



## CONTROFILETTO DI CINGHIALE, cipollotti brasati e salsa al Porto



24 €

*Wild boar sirloin, braised spring onions and Port wine sauce*

*Contre-filet de sanglier, oignons nouveaux braisés et sauce au Porto*

*Wildschweinsirloin, geschmorte Frühlingszwiebeln und Portweinsauce*

## GUANCIA DI VITELLO

### al Nebbiolo con polenta



24 €

*Veal cheek braised in Nebbiolo wine with polenta*

*Joue de veau au Nebbiolo et polenta*

*Kalbsbacke in Nebbiolo geschmort mit Polenta*

## ROMBO ALLA MUGNAIA,

### limone, capperi e prezzemolo



28 €

*Turbot à la meunière, lemon, capers and parsley*

*Turbot meunière, citron, câpres et persil*

*Steinbutt „Müllerin Art“, Zitrone, Kapern und Petersilie*

## BRANZINO AL SALE

### con verdure di stagione, pomodorini e olive taggiasche (minimo due persone)



60 € PER DUE PERSONE

*Salt-crusted sea bass with seasonal vegetables, cherry tomatoes and Taggiasca olives*

*Bar en croûte de sel, légumes de saison, tomates cerises et olives taggiasche*

*Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Gemüse der Saison, Kirschtomaten und Taggiasca-Oliven*

## CHATEAUBRIAND

### con patate fiammifero, verdure e salsa bernese (minimo due persone)



68 € PER DUE PERSONE

*Chateaubriand with matchstick potatoes, vegetables and Béarnaise sauce*

*Chateaubriand, pommes allumettes, légumes et sauce béarnaise*

*Chateaubriand mit Streichholzkartoffeln, Gemüse und Sauce Béarnaise*

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

## MENÙ PIEMONTE

€ 75 PER PERSONA

TARTARE DI MANZO,  
tuorlo e spinacino fresco

TAGLIATELLA ALL'UOVO  
con ragù di costine di maiale e Holzofer

GUANCIA DI VITELLO  
al Nebbiolo con polenta

DOLCE A VOSTRA SCELTA

---

## PIEDMONT MENU

€ 75 PER PERSON

BEEF TARTARE,  
*egg yolk and baby spinach*

EGG TAGLIATELLE  
*with pork rib ragout and Holzofer cheese*

VEAL CHEEK  
*braised in Nebbiolo wine with polenta*

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

## MENÙ PESCATORI

€ 75 PER PERSONA

PANINO AL VAPORE CON BACCALÀ IN TEMPURA,  
uvetta, scarola e salsa tartara

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA,  
rana pescatrice e paprika affumicata

ROMBO ALLA MUGNAIA,  
limone, capperi e prezzemolo

DOLCE A VOSTRA SCELTA

---

## THE FISHERMAN MENU

€ 75 PER PERSON

STEAMED BUN WITH COD TEMPURA,  
*raisins, escarole and tartar sauce*

HOMEMADE POTATO GNOCCHI,  
*monkfish and smoked paprika*

TURBOT À LA MEUNIÈRE  
*with lemon, capers and parsley*

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*

# 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](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  
 U NEXT TIME



+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)