



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



DA CONDIVIDERE

TO SHARE



PANE NERO, BURRO, ACCIUGHE DEL CANTABRICO



(2 pers.)

28 €

Black bread, butter and Cantabrian anchovies

Pain noir, beurre et anchois de Cantabrie

Schwarzbrot, Butter und Sardellen aus Kantabrien

PROSCIUTTO CRUDO DELLA VAL VIGEZZO, GIARDINIERA DI VERDURE



(2 pers.)

28 €

Val Vigizzo cured ham with pickled vegetables

Jambon cru de la Val Vigizzo, légumes marinés

Rohschinken aus dem Vigizzo-Tal mit eingelegtem Gemüse

BRANZINO AL SALE

verdure di stagione

(2 pers.)

80 €

Salt-baked sea bass with seasonal vegetables

Bar en croûte de sel, légumes de saison

Wolfsbarsch in Salzkruste mit saisonalem Gemüse

ORECCHIA DI ELEFANTE

Rucola, pomodorini e patate arrosto

(2 pers.)

65 €

"Milanese-style" giant veal cutlet with rocket, cherry tomatoes and roasted potatoes

Grande escalope milanaise avec roquette, tomates cerises et pommes de terre rôties

Großes Kalbsschnitzel nach Mailänder Art mit Rucola, Kirschtomaten 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

ANTIPASTI STARTER

BATTUTA DI MANZO PIEMONTESE

maionese alle nocciole e puntarelle croccanti   

20 €

Piedmontese beef tartare with hazelnut mayonnaise and crispy chicory

Tartare de bœuf piémontais, mayonnaise aux noisettes et chicorée croquante

Piemontesisches Rindertatar mit Haselnussmayonnaise und knusprigem Chicorée

MAGATELLO DI VITELLO

salsa tonnata, asparagi, zabaione salato  

19 €

Veal with tuna sauce, asparagus and savory zabaglione

Veau sauce au thon, asperges et sabayon salé

Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Spargel und herzhaftem Zabaione

UOVO IN CAMICIA

con sformatino caldo di carciofi e fonduta di toma Maccagno   

17 €

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

TROTA SALMONATA DI LAGO

salsa al finocchietto e insalatina di stagione 

19 €

Lake salmon trout with fennel sauce and seasonal salad

Truite saumonée du lac, sauce au fenouil et salade de saison

Lachsforelle aus dem See mit Fenchelsauce und saisonalem Salat

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



TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA

ragù di cortile e pecorino salato 🌿 ○ 📦 🍴 🍷

18 €

Fresh egg tagliatelle (traditional ribbon pasta) with farmhouse meat ragù and aged pecorino

Tagliatelles fraîches aux œufs (pâtes longues en rubans) au ragù fermier et pecorino affiné

FrISChe Eier-Tagliatelle (bandförmige Pasta) mit Bauernragout und gereiftem Pecorino

SPAGHETTONI

polpo, olive taggiasche e capperi 🌿 🐙

20 €

Spaghettoni (long flat pasta) with octopus, Taggiasca olives and capers

Spaghettoni (pâtes longues et plates) au poulpe, olives Taggiasca et câpres

Spaghettoni (lange, flache Pasta) mit Oktopus, Taggiasca-Oliven und Kapern

RAVIOLINI DI ROCCAVERANO

robiola, salsiccia di Bra e crumble di olive 🌿 📦

20 €

Raviolini di Roccaverano (small stuffed fresh pasta) with Robiola cheese, Bra sausage and olive crumble

Raviolini di Roccaverano (petites pâtes fraîches farcies) à la Robiola, saucisse de Bra et crumble d'olives

Raviolini di Roccaverano (kleine gefüllte frISChe Pasta) mit Robiola, Bra-Wurst und Oliven-Crumble

GNOCCHI DI PATATE

carciofi, cavolo nero e guanciale croccante 🌿 ○

19 €

Potato gnocchi with artichokes, black cabbage and crispy guanciale

Gnocchis de pommes de terre aux artichauts, chou noir et guanciale croustillant

Kartoffelgnocchi mit Artischocken, Schwarzkohl und knusprigem Guanciale

RISOTTO ALLO ZAFFERANO E OSSOBUCO 🍴 🍷

30 €

Saffron risotto with veal ossobuco (braised veal shank)

Risotto au safran et ossobuco de veau (jarret de veau braisé)

Safranrisotto mit Kalbsossobuco (geschmorte Kalbshaxe)

CREMA DI CAROTE E PORRI

quenelle di formaggio fresco 📦 🌿

16 €

Carrot and leek cream soup, fresh cheese quenelle

Velouté de carottes et poireaux, quenelle de fromage frais

Karotten-Lauch-Cremesuppe, Frischkäse-Quenelle

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



BACCALÀ

in olio cottura con polenta e salsa pil pil 🐟

26 €

(emulsione naturale di olio extravergine e collagene del baccalà)

*Slow-cooked cod in olive oil with polenta and pil pil sauce
(traditional emulsion of olive oil and cod)*

*Cabillaud confit à l'huile d'olive, polenta et sauce pil pil
(émulsion traditionnelle d'huile d'olive et cabillaud)*

*In Olivenöl gegarter Kabeljau mit Polenta und Pil-Pil-Sauce
(traditionelle Emulsion aus Olivenöl und Kabeljaukollagen)*

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

ROLLATA DI GALLETTO

salsiccia e olive taggiasche 🍷

25 €

Roasted cockerel roll with sausage and Taggiasca olives

Ballotine de coquelet, saucisse et olives Taggiasca

Gefüllte Gockelrolle mit Wurst und Taggiasca-Oliven

GANASSINO DI VITELLO BRASATO

patate schiacciate 🍷 🍷

25 €

Braised veal cheek with mashed potatoes

Joue de veau braisée, purée de pommes de terre

Geschmorte Kalbsbacke mit Kartoffelpüree

FILETTO DI MANZO,

salsa alla senape antica e patate arrosto 🍷 🍷 🍷

36 €

Beef fillet with wholegrain mustard sauce and roasted potatoes

Filet de bœuf, sauce moutarde à l'ancienne et pommes de terre rôties

Rinderfilet mit grobkörniger Senfsauce 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 🌿

14 €

Vegetable Garden | Seasonal vegetables

Jardin de Légumes | Légumes de saison

Gemüsegarten | Saisonales Gemüse

PATATA SCHIACCIATA 🌿

8 €

Creamy Mashed Potatoes

Purée Crémeux de Pommes de Terre

Cremiges Kartoffelpüree

PATATINE FRITTE 🌿

8 €

French Fries

Frites

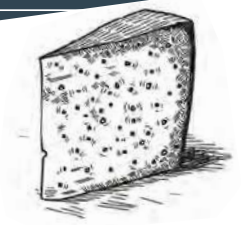
Pommes Frites

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 🌿

12 €

Mixed salad

Salade mixte

Gemischter Salat

FORMAGGI

selezioni di formaggi

accompagnati da composta e miele 🧺 🌿

16 €

Selections of cheeses, marmalade and honey

Sélections de fromages confitures et miel

Käseauswahl, Marmelade und Honig

LA NOSTRA INSALATA CAPRESE

pomodorini cherry, rossi, gialli e neri

con olio al basilico e mozzarella di bufala 🧺 🌿

16 €

*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*

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

€ 50 PER PERSONA

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

GANASSINO DI VITELLO BRASATO
  con purè di patate schiacciate

DOLCE A VOSTRA SCELTA

PIEDMONT ON THE TABLE

€ 50 PER PERSON

PIEDMONTESE PLIN AGNOLOTTI (*small hand-pinched stuffed pasta*)
WITH THREE ROASTS,     
roasting jus and hazelnuts

BRAISED VEAL CHEEK
with mashed potatoes  

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

€ 50 PER PERSONA

LINGUINE CON POLPO

  olive taggiasche e capperi

TRANCIO DI TROTA SALMONATA DI LAGO

   verdure di stagione, salsa olandese e polvere di limone

DOLCE A VOSTRA SCELTA

THE FISHERMAN

€ 50 PER PERSON

LINGUINE (long flat pasta) WITH OCTOPUS,

Taggiasca olives and capers  

LAKE SALMON TROUT FILLET

seasonal vegetables, hollandaise sauce, and lemon powder   

DESSERT OF YOUR CHOICE

LIGHT LUNCH MENU

€ 25 PER PERSONA

ARMONIA DI RISO E STAGIONE

Un piatto unico con riso, proteine e verdure fresche

Acqua & Caffè inclusi

LIGHT LUNCH MENU

€ 25 PER PERSON

HARMONY OF RICE AND SEASON

A single dish with rice, selected proteins and fresh vegetables.

Water e coffe included

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 🌾 ○

14 €

Pasta with fresh tomato

Pasta à la tomate fraîche

Pasta mit frischer Tomate

Pasta al ragù di carne 🌾 ○ 🍴 🍷

14 €

Pasta with fresh tomato

Pasta à la tomate fraîche

Pasta mit frischer Tomate

Tagliatelle di pasta fresca al burro 🌾 ○ 🍷

14 €

Fresh pasta tagliatelle with butter

Tagliatelle de pâtes fraîches au beurre

Frische Pasta Tagliatelle mit Butter

Cotoletta alla milanese con patatine fritte 🌾 ○

19 €

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



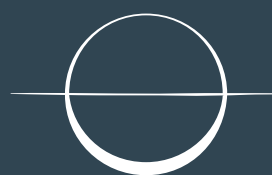
Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products based on molluscs



Vegetariano
Vegetarian



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



LAGO MAGGIORE BAY



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

SEE
 TASTE DISCOVER STAY
 U
 NEXT TIME

Caffè Torino
 RESTAURANT IN STRESA



+39 0323 30652 | info@caffetorinostresa.it
www.caffetorinostresa.it

HOUSE & POOL
 Mergozzo Lake



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

La Quartina

Ristorante, Hotel & Residence



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