



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 BRIOCHE, BURRO

E ACCIUGHE DEL CANTABRICO 🌾 🐟 🧈

(2 pers.)

28 €

Brioche bread, butter and Cantabrian anchovies

Pain brioché, beurre et anchois de Cantabrie

Briochebrot mit Butter und Sardellen aus Kantabrien

PROSCIUTTO CRUDO DELLA VAL VIGEZZO

E GIARDINIERA DI VERDURE 🥄 🌱 (2 pers.)

28 €

Val Vigizzo cured ham with homemade pickled vegetables

Jambon cru de la Val Vigizzo et légumes marinés maison

Rohschinken aus dem Vigizzo-Tal mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse

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

BATTUTA DI MANZO PIEMONTESE, BAGNA CAUDA LEGGERA E PEPERONI



21 €

Piedmontese beef tartare with light bagna cauda sauce and peppers

Tartare de bœuf piémontais, bagna cauda légère et poivrons

Piemontesisches Rindertatar mit leichter Bagna-Cauda-Sauce und Paprika

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA E MAIONESE AL MISO



18 €

Zucchini flowers stuffed with ricotta and miso mayonnaise

Fleurs de courgette farcies à la ricotta mayonnaise au miso

Zucchini Blüten gefüllt mit Ricotta und Miso-Mayonnaise

TORTINO DI VERDURE CON FONDUTA DI TOMA MACCAGNO E PORRI



19 €

Vegetable flan with Maccagno cheese fondue and leeks

Flan de légumes, fondue de fromage Maccagno et poireaux

Gemüsetörtchen mit Kase Maccagno-Fondue und Lauch

CATALANA DI ASTICE, CIPOLLE ROSSE, POMODORO E SEDANO



28 €

Lobster Catalan-style salad with red onions, tomatoes and celery

Salade de homard à la catalane, oignons rouges, tomates et céleri

Hummersalat nach katalanischer Art mit roten Zwiebeln, Tomaten und Sellerie

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



RISOTTO ALLO ZAFFERANO E OSSOBUCO

32 €

Saffron risotto with braised veal ossobuco

Risotto au safran et ossobuco de veau braisé

Safranrisotto mit geschmorter Kalbshaxe

GNOCCHI DI PATATE, Castelmagno e guanciale croccante

20 €

Homemade potato gnocchi with Castelmagno cheese and crispy guanciale

Gnocchis maison au Castelmagno et guanciale croustillant

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Castelmagno Kase und knusprigem Speck

AGNOLOTTI ALLA PIEMONTESE, fondo d'arrosto e nocciole

20 €

Traditional Piedmontese agnolotti with roasting jus and hazelnuts

Agnolotti piémontais traditionnels, jus de rôti et noisettes

Traditionelle piemontesische Agnolotti mit Bratensauce und Haselnüssen

FUSILLONE AL PESTO DI PISTACCHIO e ricotta salata

20 €

Fusilloni pasta with pistachio pesto and salted ricotta cheese

Fusilloni au pesto de pistache et Ricotta salée

Fusilloni mit Pistazienpesto und Gesalzener Kase Ricotta

TAGLIATELLE ALLA BISQUE DI ASTICE E CROSTACEI

33 €

Tagliatelle pasta with shellfish bisque and lobster

Tagliatelle à la bisque de crustacés et homard

Tagliatelle mit Krustentier-Bisque und Hummer

PARMIGIANA DI MELANZANE CLASSICA

19 €

Traditional eggplant parmigiana

Parmigiana d'aubergines traditionnelle

Klassische Auberginen-Parmigiana

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



FILETTO DI MANZO, Gorgonzola e cipollotti 🍷

37 €

Beef fillet with Gorgonzola sauce and spring onions

Filet de bœuf au gorgonzola et jeunes oignons

Rinderfilet mit Gorgonzola und Frühlingszwiebeln

COSCIA D'ANATRA CONFIT ALL'ARANCIA e verdure di stagione 🍷

26 €

Duck leg confit with orange and seasonal vegetables

Cuisse de canard confite à l'orange et légumes de saison

Entenkeule, in Orangen konfitiert, mit Gemüse der Saison

TROTA SALMONATA, salsa olandese e verdure di stagione 🐟🍷

26 €

Lake salmon trout with hollandaise sauce and seasonal vegetables

Truite saumonée du lac, sauce hollandaise et légumes de saison

Lachsforelle aus dem See mit Sauce Hollandaise und saisonalem Gemüse

TENTACOLO DI POLPO ALLA PIASTRA, patata schiacciata e salsa alla pizzaiola 🍷🐙

27 €

Grilled octopus tentacle, crushed potatoes and pizzaiola sauce

Tentacule de poulpe grillé, pommes de terre écrasées et sauce pizzaiola

Gegrillter Oktopus-Tentakel mit Kartoffelstampf und Pizzaiola-Sauce

GANASSINO DI VITELLO, crema di carote e zenzero con verdure di stagione 🍷🍷🍷

26 €

Braised veal cheek, carrot and ginger cream, and seasonal vegetables

Joue de veau braisée, crème de carottes au gingembre et légumes de saison

Geschmorte Kalbsbacke mit Karotten-Ingwer-Creme und saisonalem Gemüse

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 🌿

14 €

Vegetable Garden | Seasonal vegetables

Jardin de Légumes | Légumes de saison

Gemüsegarten | Saisonales Gemüse

PATATINE FRITTE

8 €

French Fries

Frites

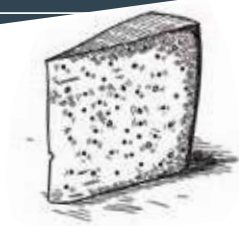
Pommes Frites

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



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*

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

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 🌾 ○

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 € 3,50 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
 U
 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