



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



PROSCIUTTO CRUDO DELLA VAL VIGEZZO

con giardiniera di verdure in agrodolce 🥄 🍷

(2 pers.)

26 €

Val Vigizzo cured ham with homemade sweet-and-sour pickled vegetables

Jambon cru de la Val Vigizzo et légumes maison marinés à l'aigre-doux

Rohschinken aus dem Vigizzo-Tal mit hausgemachtem süß-sauer eingelegtem Gemüse

ACCIUGHE DEL CANTABRICO,

burro montato e pan brioche 🍷 🍞 🥚 🐟

(2 pers.)

26 €

Cantabrian anchovies with whipped butter and toasted brioche

Anchois de Cantabrie, beurre fouetté et pain brioché toasté

Kantabrische Sardellen mit aufgeschlagener Butter und geröstetem Briochebrot

BRANZINO INTERO AL SALE,

pomodorini, olive taggiasche e salsa olandese 🍷 🍞 🥚 🐟 (2 pers.)

80 €

Whole salt-baked sea bass with cherry tomatoes, Taggiasca olives and hollandaise sauce

Bar entier en croûte de sel, tomates cerises, olives Taggiasche et sauce hollandaise

Ganzer Wolfsbarsch in Salzkruste mit Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven und Sauce Hollandaise

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA,

verdure di stagione e patate

(2 pers.)

80 €

Grilled bone-in rib steak with seasonal vegetables and French fries

Côte de bœuf grillée, légumes de saison et frites

Gegrilltes Rinderkotelett mit saisonalem Gemüse und 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

ANTIPASTI

STARTER

**TORTINO DI VERDURA DI STAGIONE,
funghi porcini, zucca, porri e fonduta di Castelmagno**     18 €

Seasonal vegetable flan with pumpkins, leeks and porcini mushrooms and Castelmagno cheese fondue

Petit gratin de potiron, courge, poireaux and cèpes et fondue au Castelmagno

Kürbis-Lauch-Pilz-Auflauf mit Steinpilzen, Kürbis, Lauch und und Castelmagno-Fondue

**LINGOTTO DI FOIE GRAS D'ANATRA,
pan brioche tostato e marmellata di fichi**     24 €

Duck foie gras terrine with toasted brioche and red figs marmalade

Terrine de foie gras de canard, pain brioché toasté et confiture e figues

Entenstopfleber-Terrine mit geröstetem Briochebrot und Feigenmarmelade

**BATTUTA DI MANZO PIEMONTESE,
maionese alle nocciole e puntarelle croccanti**   20 €

Piedmontese beef tartare with hazelnut mayonnaise and crispy puntarelle chicory

Tartare de bœuf piémontais, mayonnaise aux noisettes et puntarelle croquantes

Piemontesisches Rindertatar mit Haselnuss-Mayonnaise und knackigem Puntarelle-Chicorée

**TENTACOLO DI POLPO ARROSTITO,
curcuma, crema di topinambur e riccio di mare**   22 €

Roasted octopus tentacle with turmeric, jerusalem artichoke cream and sea urchin

Tentacule de poulpe rôti, curcuma, crème de topinambours et oursin

Gebratener Oktopustentakel mit Kurkuma Topinamburcreme und Seeigel

**UOVO POCHÉ,
funghi porcini e finferli, fonduta di parmigiano**   18 €

Poached egg with porcini and chanterelle mushrooms and Parmesan fondue

Euf poché, cèpes et girolles, fondue de Parmesan

Pochiertes Ei mit Steinpilzen und Pfifferlingen, Parmesan-Fondue

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

TORTELO RIPIENO DI LUCCIO PERCA, crema di cime di rapa e acciughe



20 €

Fresh pasta tortello filled with pike-perch, turnip greens and anchovies

Tortello de pâtes fraîches farci au sandre, cime di rapa et anchois

Frischer Tortello gefüllt mit Zander, Stängelkohl und sardellen

TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA

al ragù bianco di cortile e ricotta salata



20 €

Fresh tagliatelle with white poultry ragout and ricotta

Tagliatelles fraîches au ragoût blanc de volaille et ricotta

Frische Tagliatelle mit hellem Geflügelragout und Ricotta

GNOCCHI DI ZUCCA,

crema al castelmagno e crumble croccante di guanciaie



19 €

Pumpkin gnocchi with Castelmagno cheese cream and crispy guanciaie crumble

Gnocchis de potiron, crème de Castelmagno et crumble croustillant de guanciaie

Kürbisgnocchi mit Castelmagno-Creme und knusprigem Guanciaie-Crumble

AGNOLOTTI ALLA PIEMONTESE,

sugo d'arrosto e nocciole piemontesi tostate



20 €

Traditional Piedmontese agnolotti with roasting jus and toasted Piedmont hazelnuts

Agnolotti piémontais traditionnels, jus de rôti et noisettes du Piémont grillées

Traditionelle piemontesische Agnolotti mit Bratenjus und gerösteten piemontesischen Haselnüssen

MINISTRONE DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE

con verdure di stagione e crostini



18 €

Traditional Piedmontese vegetable soup with seasonal vegetables and croutons

Minestrone traditionnel piémontais aux légumes de saison et croûtons

Traditionelle piemontesische Gemüsesuppe mit saisonalem Gemüse und chcroutons

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, al pepe verde e patate arrosto 🍲

37 €

Beef fillet with green peppercorn sauce and roasted potatoes

Filet de bœuf, sauce au poivre vert et pommes de terre rottes

Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce und Ofenkartoffeln

ROLLATA DI FARAONA ALLE CASTAGNE con il suo fondo di cottura 🍲 🍷 🍴

25 €

Guinea fowl roulade with chestnuts and its roasting jus

Roulade de pintade aux châtaignes et son jus de cuisson

Perlhuhnroulade mit Kastanien und eigenem Bratenjus

OMBRINA, CIPOLLA BIANCA FONDENTE e crumble alla paprika 🍲 🍷 🍴

26 €

Meagre fillet with slow-cooked white onion and paprika crumble

Filet de maigre, oignon blanc fondant et crumble au paprika

Umberfischfilet mit geschmorter weißer Zwiebel und Paprika-Crumble

BRASATO DI CAPPELLO DEL PRETE AL BAROLO, polenta taragna e gorgonzola 🍲 🍷 🍴

25 €

Barolo-braised beef shoulder cut with polenta taragna and Gorgonzola

Paleron de bœuf braisé au Barolo, polenta taragna et Gorgonzola

In Barolo geschmortes Rinderschulterstück mit Polenta Taragna und Gorgonzola

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 E ALTERNATIVE

SIDE DISHES & ALTERNATIVES



GIARDINO DI VERDURE DI STAGIONE

Seasonal vegetable garden

Jardin de légumes de saison

Saisonales Gemüse

14 €

PATATA SCHIACCIATA

Crushed potatoes

Pommes de terre écrasée

Stampfkartoffel

8 €

PATATINE FRITTE

French Fries

Frites

Pommes Frites

8 €

INSALATA MISTA

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

16 €

LA NOSTRA INSALATA CAPRESE

Our Caprese salad with tomatoes, basil oil and buffalo mozzarella

Notre salade Caprese, tomates huile au basilic et mozzarella di bufala

Unser Caprese-Salat mit Kirschtomaten, Basilikumöl 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

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 🌿 🍴 🍷

16 €

Pasta with meat ragout

Pâtes au ragoût de viande

Pasta mit Fleischragout

Tagliolini di pasta fresca al burro 🌿 ○ 🍷

14 €

Fresh tagliolini pasta with butter

Tagliolini de pâtes fraîches au beurre

FrISChe Tagliolini mit Butter

Cotoletta alla milanese con patatine fritte 🌿 ○

19 €

Milanese cutlet with French fries

Escalope milanaise avec frites

Mailänder Schnitzel 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