



## **Ristorante “La Gioconda”**

### **L' Antipasto**

*Carpaccio di manzo con sedano, grana e citronette all'aroma di tartufo 15,50*

*Mozzarella di bufala su letto di concassé di pomodoro e basilico 12*

*Crudo di Parma con melone al Porto 14*

*Bresaola stufata con mele, sedano, ginger alla citronette di lime 14*

*Alici di Cantabrico con crostone di pane nero ai 5 cereali caldo e burro marinato  
aglio nero e prezzemolo 15,50*

*Cocktail di gamberi\* “Aurora” 15,50*

*Salmone affumicato dal nostro Chef, al ginepro 16,50*

### **I Primi Piatti**

*Trofie al pesto con fagiolini\* e patate 14*

*Penne al salmone fumé “moda dello ZAR” 14*

*Spaghetti alla carbonara antica 14*

*Raviolini del plin alla Piemontese 14*

*Linguine di Gragnano, in cartoccio, alla Pescatora\* 18*

*Baci\*\* di Arona soffiati al profumo di Castelmagno 14*

*Risotto con gamberoni\*all'arancia e Grand Marnier 16,50*

*Minestrone\* di verdura alla contadina 8*

*Ravioncini\* all'aragosta in salsa italiana 18*

## IL Pesce

Filetto di pesce persico\* dorato alla salvia 19

Branzinetto al sale, salsa Grenoblese 22

Gamberoni\* alla diavolessa, delicati 23

## La Carne

Suprema di pollo in gratin alla Valdostana 18

Rosette di vitello alla crema Rossiniana 20

Tagliata di manzo "cube de roll" alla Robespierre 20

Hamburger di Chianina nazionale gr230 alla plancia con salsa Bernese 22

Costolette di agnello dei prés salés alla scottadito 23

Costoletta di vitello alla Milanese 22

Filetto di bue al pepe verde 25

## Novità

Tomahawk di Angus Irlandese alla griglia, salsa pepe verde all'hg 7,50

## Piatto unico

Risotto all'Arneis con filetti di pesce persico\* dorati 28

## Per due

Chateaubriand con salsa Bernese con pommes chips 56

Tajarin all'astice\* e crostacei\* alla Bucaniera\* 58

Pane e coperto 2,50

\*contiene ingredienti surgelati

\*\*Alcune pietanze, al fine di garantirne la salubrità, provvediamo ad abbattele termicamente in base alle normative di Legge