HOTEL ASNIGO
CERNOBBIO
RISTORANTE VILLA ASNIGO

Antipasti – ***Starters***

Trota marinata *4,5,7,14,15*

Filetto di trota iridea, rapanelli, barbabietole, emulsione alla maggiorana, salsa al rafano e latticello

19,00

Cured trout

Rainbow trout fillet, radishes, beetrots, marjoram emulsion, horseradish and buttermilk sauce

19,00

Tarte *2,7,10,14*

Frolla salata, radicchio brasato, fonduta al taleggio, noci, insalate invernali e miele del Lago di Como

17,00

Tarte

Parmesan shortcrust, braised radicchio, taleggio fondue, walnut, winter salads and Como Lake hooney

17,00

Coppa di maiale *1,7,14*

Coppa di maiale arrosto, verza brasata, cavolo cappuccio sott'aceto, cavolo nero al rafano, ristretto di maiale e verza

16,00

Pork

Roasted pork neck, braised Savoy cabbage, pickled white cabbage, cavolo nero and horseradish, pork and Savoy cabbage sauce

16,00

Tartare *4,6,7,10,14*

Tartare di controfiletto, emulsione al tartufo, crema di topinambur arrosto e gorgonzola, tartufo estivo, olio alla nocciola

21,00

Tartare

Sirloin tartare, truffle emulsion, jerusalem artichoke and gorgonzola cream, summer black truffle, hazelnut oil

21,00

COPERTO/COVERCHARGE
3,00

Primi piatti – *First Course*

Risotto ai finferli *1,7,14*

Riso Acquerello, riduzione di vino rosso al tartufo estivo, mirtilli, olio all'erba cipollina e burro affumicato

18,00

Spaghetti alla chitarra *2,4,5,7,15*

Pasta di semola al limone, spuma di missoltino e burro nocciola, pane croccante, polvere d'alloro

18,00

Malloreddus *2,5,13,14*

Pasta di semola e farina di castagne, guanciale croccante, cavolo nero e rosmarino

18,00

Tortelli alla mantovana *2,4,,7,10,15*

Pasta all'uovo ripiena di zucca e amaretti al burro e salvia, fonduta al Castelmagno

18,00

Tagliatelle *1,2,4,7,14,15*

Pasta all'uovo fatta in casa, ragù di faraona e funghi porcini, cerfoglio

18,00

Spaghetti al pomodoro *2,15*

Pasta di semola fatta in casa, salsa di pomodoro, stracciatella, basilico

18,00

Risotto with finferli mushrooms

Acquerello rice, red wine and truffle sauce, blueberries, chives oil and smoked butter,

18,00

Spaghetti alla chitarra

Lemon flavoured pasta, missoltino (Lake fish) and brown butter espume, crunchy breadcrumbs, bay leaf

18,00

Malloreddus

Chestnuts and semolina pasta, crispy guanciale, cavolo nero and rosemary

18,00

Mantuan Squash Ravioli

Egg Pasta filled with squash and amaretti biscuits seasoned with butter and sage, Castelmagno cheese fondue

18,00

Tagliatelle

Home made egg pasta, guinea fowl ragù, porcini mushroom, cervil

18,00

Spaghetti al pomodoro

Home made semolina pasta, tomato sauce, burrata cheese, basil

18,00

COPERTO/COVERCHARGE

3,00

Secondi piatti **- Main courses**

Salmerino *5,9,14,15*

Filetto pochè, carota in diverse consistenze, salsa al limone e curcuma

24,00

Char

Poached fillet, texture of carrots, lemon and turmeric sauce

24,00

Ricciola *5,7,14,15*

Filetto di ricciola, pak choi, crema di pastinaca e radici di prezzemolo, limone salato, salsa "Mugnaia"

27,00

Ricciola

Amberjack fillet, pak choi, parsnip and parsley roots puree, salted lemon, "Mugnaia" sauce

27,00

Guancia di manzo *1,4,7,14, 15*

Guancia di manzo brasata, consistenza di sedano rapa, polenta fritta e salsa al ginepro e chiodi di garofano

24,00

Ox Cheek

Braised ox cheek, texture of celeriac, fried polenta and juniper and clove sauce

24,00

Tournedos di manzo *1,7,14*

Controfiletto di manzo, salsa al pepe verde, patate e carciofi arrosto

26,00

Beef tournedos

Beef sirloin, green peppercorn sauce, roasted artichokes and potatoes

26,00

Faraona *1,2,4,7,9,10,14,15*

Petto arrosto, Indivia rossa agrodolce, coriandolo, salsa all'arancia

24,00

Guinea fowl

Roasted breast, Sweet and sour red chickory, coriander, orange sauce

24,00

100% Cipolla *2,4,7,14*

Cipolla al forno ripiena di fontina valdostana, crema di cipolle arrosto, spuma alla cipolla, cipolle croccanti

22,00

100% Onion

Backed onion stuffed with Fontina cheese, roasted onion soup, onion espuma, crispy onions

22,00

COPERTO/COVERCHARGE

3,00

Dessert

Tiramisù *2,4,7,15*

8,00

Castagne e caffè *2,4,7,15*

Torta morbida alle castagne e whisky Laphroaig, castagne arrosto, mousse di castagne, gelato al caffè

9,00

100% Mela *14,15*

Gelatina al moscato, mela caramellata, granita al dragoncello, spuma alla mela

7,00

Zucca e cioccolato *2,4,7,14*

Cremoso alla zucca e spezie, bavarese al fondente, chutney di zucca, spugna di cioccolato e zenzero e sorbetto alla zucca

9,00

Gelati *4,7,15*

7,00

Tiramisù

8,00

Chestnuts and coffee

Soft chestnuts and Laphroaig whisky cake, roasted chestnuts, chestnuts mousse, coffee ice cream

9,00

100% Apple

Moscato wine jelly, caramelized apple, taragon granita, apple espuma

7,00

Pumpkin and chocolate

Pumpkin and spices parfait, dark chocolate mousse, pumpkin chutney, chocolate and ginger sponge and pumpkin sorbet

9,00

Gelati

7,00

COPERTO/COVERCHARGE

3,00

Vini da Dessert al Bicchiere – Dessert Wines by Glass

Passito di Pantelleria Azienda Pellegrino

6,00

Stock Cherry "Liquore alla Ciliegia"

6,00

Porto Rosso Azienda Sandeman

6,00

Tutti i vini da dessert sono accompagnati da Cantucci

All dessert wines are served with Cantucci biscuits

Il nostro personale è a disposizione per eventuali informazioni sugli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti. La preghiamo di informarci circa eventuali allergie intolleranze o esigenze alimentari particolari di cui dovremmo essere messi a conoscenza per la preparazione dei piatti richiesti.

Please inform our staff of any special requirements, including any food allergens or intolerance that we should be made aware of when peparing your menu request. If you require further information on the ingredients in our menu or the steps that we have taken to minimize cross contamination with specific ingredients, please ask us so that we may assist you in making an informed or altyernative choice.

COPERTO/COVERCHARGE

3,00