

# Easter

MENÙ

## ANTIPASTO – APPETIZER

Gravelax marinato alla Barbabietola con caprino fresco della valle, le sue uova e mela verde

Beet-marinated gravlax with goat cheese from the valley, its eggs, and green apple

Carpaccio di fassona piemontese, maionese alla nocciola tonda gentile delle langhe e topinabur in due consistenze

Piedmontese Fassona carpaccio, hazelnut mayonnaise from Langhe Tonda Gentile, and Jerusalem artichoke in two textures

## PRIMO – FIRST COURSE

Pappardella fresca al ragù bianco di agnello e carciofi

Fresh pappardelle with white lamb ragù and artichokes

Tortello al Lavarello, Asparagina e "Latte" di mandorla affumicato

Tortello with Lavarello, Asparagus and Smoked Almond 'Milk'



# Easter

MENÙ

## SECONDO – SECOND COURSE

Trancio di trota salmonata in crosta di mandorle e pistacchi, crema di zucchine novelle e fiori di zucca in tempura

Salmon trout steak with almond and pistachio crust, young zucchini cream, and tempura zucchini flowers

Capretto classico della valle stufato alle erbe fini, servito con purè di carciofi e carotine glassate

Classic kid goat from the valley, stewed with fine herbs, served with artichoke purée and glazed baby carrots

## DESSERT

"Uovo" di latte di capra e miele di castagno, albicocca e zafferano e terra d'Ossola

"Egg" of goat's milk and chestnut honey, apricot and saffron, and Ossola soil

*Book now and receive a special discount for your stay at our hotel near the restaurant.*

For information and reservations

Stresa – Via Cavour, 35

0323 30444

