



Aenü



Leina (Lago Maggiore) - Hotel Paradiso



CUSTOMER INFORMATION

INHERENT THE PRESENCE OF INGREDIENTS IN FOODS OR TECHNOLOGICAL ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS OR THEIR DERIVATIVES

DEAR CUSTOMERS AND THEIR FAMILIES ARE NOTIFIED THAT IN THE FOOD AND BEVERAGE PREPARED IN THIS EXERCISE, INGREDIENTS MAY CONTAIN OR ASSISTANT CONSIDERED ALLERGENS

- 1 Cereals containing gluten and derivatives (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut)
- 2 Crustaceans and shellfish-based products
- 3 Eggs and egg products
- 4 Fish and fish products
- 5 Peanuts and peanut products
- 6 Soy and soy products
- 7 Milk and milk products
- 8 Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, acagiù nuts, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts)
- 9 Celery and celery products
- 10 Mustard and mustard products
- 11 Sesame seeds and sesame-based products
- 12 Sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg
- 13 Lupins and lupine-based products
- 14 Molluscs and shellfish-based products

One of our agents in charge is at your disposal to provide any additional support and information, even through the exhibition of appropriate documentation. Such as special operating instructions, recipe books, original labels of raw materials.

- Das folgende Produkt kann eingefroren werden



Salate

Salat, Ziegenkäse und Wassermelone ⁷
€ 15,00

Fenchelsalat, Orangen und Oliven ⁸
€ 15,00

Rucolasalat, Lachs, griechischer Joghurt ^{4,7} ●
€ 15,00

Insalata di gamberi
Salat, Garnele, Mais, Kerbel und Nüsse ^{2,8} ●
€ 15,00

Insalata Nizzarda
Salat, grüne Bohnen, Tomaten, Thunfisch, Eier und Oliven ^{3,4} ●
€ 15,00

Insalata Caprese - Tomaten und Mozzarella ⁷
€ 15,00

Parmaschinken mit Melone
€ 13,00



Vorspeisen

Mariniertes Lachsforellentatar mit Avocado Mousse ^{4,7} ●

€ 20.00

Lauwarmes Zandercarpaccio mit
gewürfelten Kirschtomaten und Rucola ⁴ ●

€ 18.00

Bündner Fleisch mit Feigensenf und
"Tête de Moine" Käseblüten ^{7,10}

€ 18.00

Ziegenkäse mit grünen Pistazien und
süß-sauer roten Zwiebeln ^{1,3,7,8,12}

€ 18.00

Geräucherter Aal auf Limette Kartoffelkuchen ⁴

€ 21.00



Nudeln und Reis

Cremiges Burrata-Käse Risotto
mit Scampi-Quenelles ^{2,7,9,12} ●
€ 18.00

Hecht-Lauch-Ravioli ^{1,3,4,7} ●
€ 18.00

Frische Pasta mit Mangold Pesto und
knusprig geräucherter Gänsebrust ^{1,3,7,8} ●
€ 16.00

Brennnessel-Gnocchi mit Safrancreme
und rotem Radicchio ^{1,3,7} ●
€ 16.00

Spaghetti nach Carbonara-Art mit "Missoltino" See Fisch ^{1,3,4,7,8}
€ 18.00



Zweite Gerichte

Seebarschfilet mit Butter und Salbei ^{1,3,4,7} ●

€ 24.00

Szechuan Pfeffer und Ingwer Saiblings Scheiben ^{1,4,7,12} ●

€ 22.00

Wolfsbarsch Medaillons mit Curry und Äpfeln ^{1,4,7,12} ●

€ 20.00

Geschnittenes Rinderfilet in einer aromatischen Kruste
mit Castelmagno-Käse-Fondue ^{1,7,8,10}

€ 28.00

Gespickter Kalbs-Mignon mit
Nebbiolo-Reduktion und Kurkuma-Grieß ^{1,7,9,12} ●

€ 28.00

Perlhuhn Brust in Confit mit Orangenpüree ^{1,7,9,12}

€ 25.00



Dessert

Tiramisu "Überraschung" ^{1,3,7,6,12} ●

€ 8.00

Mango-Cheesecake im Glas ^{1,3,7,6,8,10}

€ 8.00

Eisbecher nach eigener Herstellung ^{7,3,8} ●

€ 8.00

Olivenöl-Obstsalat mit Mandel-Crumble und Eis ^{1,8,7} ●

€ 8.00

Schokoladendessert mit Grand Marnier Creme
Anglaise und Himbeeren (glutenfrei) ⁷ ●

€ 8.00

HOTEL VILLA PARADISO

MEINA

Lago Maggiore

Tel. +39 0322 660488 - Cell. +39 49 1490866

www.hotelvillaparadiso.com

info@hotelvillaparadiso.com

