



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.

- Le produit suivant peut être congelé



Salades

Salade, fromage de chevre et pastèque ⁷
€ 15,00

Salade de fenouil, oranges et olives ⁸
€ 15,00

Salade de roquette, saumon et yaourt grec ^{4,7} ●
€ 15,00

Insalata di gamberi

Salade, crevette, mais, cerfeuil et noix ^{2,8} ●
€ 15,00

Insalata Nizzarda

Salade, haricots verts, tomates, thon, oeufs et olives ^{3,4} ●
€ 15,00

Insalata Caprese - Tomates et mozzarella ⁷
€ 15,00

Jambon de Parme et éventail de melon
€ 13,00



Hors d'oeuvre

Tartare de truite saumonée marinée avec mousse d'avocat ^{4,7} ●

€ 20.00

Carpaccio de sandre tiède avec dés
de tomate cerise et roquette ⁴ ●

€ 18.00

Fines tranches de viande sèche des Grisons
avec figues confites et fleurs de "Tête de Moine" ^{7,10}

€ 18.00

Fromage de chèvre "Tomino" aux pistaches
vertes et oignon rouge à l'aigre-doux ^{1,3,7,8,12}

€ 18.00

Anguille fumée sur tarte aux pommes de terre au citron vert ⁴

€ 21.00



Pâtes et Riz

Risotto crémeux à la "burrata"
avec quenelles de scampi ^{2,7,9,12} ●
€ 18.00

Ravioles de brochet et poireaux ^{1,3,4,7} ●
€ 18.00

"Écorces" pâtes courtes au pesto de blettes
avec croustillant de magret d'oie fumé ^{1,3,7,8} ●
€ 16.00

Gnocchi aux orties avec crème
de safran et salade de Trévise ^{1,3,7} ●
€ 16.00

Spaghetti alla carbonara de "missoltino" du Lac ^{1,3,4,7,8}
€ 18.00



Poisson et viande

Filet de perche du Lac dorée beurre et sauge ^{1,3,4,7} ●

€ 24.00

Tranches d'omble chevalier au poivre de Sichuan et gingembre ^{1,4,7,12} ●

€ 22.00

Médailon de bar curry et pommes ^{1,4,7,12} ●

€ 20.00

Tranche de filet de bœuf en croûte aromatique
avec fondue de fromage "Castelmagno" ^{1,7,9,12}

€ 28.00

Mignon de veau lardé réduction de
"Nebbiolo" et semoule au curcuma ^{1,7,9,12} ●

€ 28.00

Poitrine de pintade confite à la purée d'orange ^{1,7,9,12}

€ 25.00



Dessert

Tiramisù "surprise" ^{1,3,7,6,12} ●

€ 8.00

Verrine de cheese-cake à la mangue ^{1,3,7,6,8,10}

€ 8.00

Coupe de glace maison ^{7,3,8} ●

€ 8.00

Salade de fruits à l'huile d'olive crumble
aux amandes et glace ^{1,8,7} ●

€ 8.00

Dessert au chocolat avec crème anglaise
au Grand Marnier et framboises (sans gluten) ⁷ ●

€ 8.00

HOTEL VILLA PARADISO

MEINA

Lago Maggiore

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

www.hotelvillaparadiso.com

info@hotelvillaparadiso.com

