



Aenù



Leina (Lago Maggiore) - Hotel Paradiso



INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA

INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DI LORO DERIVATI

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA E I LORO FAMILIARI CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI IN QUESTO ESERCIZIO POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI

- 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte
- 8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto e informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

- Il seguente prodotto potrebbe essere congelato



Insalatone

Insalata di anguria, caprino e crescione ⁷
€ 15,00

Insalata di finocchi, arance e olive ⁸
€ 15,00

Insalata di rucola, salmone e yogurt greco ^{4,7} ●
€ 15,00

Insalata di gamberi
Insalata, gamberi, mais, cerfoglio e noci ^{2,8} ●
€ 15,00

Insalata Nizzarda
Insalata, fagiolini, pomodori, tonno, uova e olive ^{3,4} ●
€ 15,00

Insalata Caprese ⁷
€ 15,00

Prosciutto e melone
€ 13,00



Antipasti

Tartare di trota salmonata marinata
con mousse all'avocado ^{4,7} ●
€ 20.00

Carpaccio tiepido di lucioperca
con dadolata di pomodorini e rucola ⁴ ●
€ 18.00

Mocetta walser con
mostarda di fichi e fiori di "Tête de Moine" ^{7,10}
€ 18.00

Tomino di capra ai pistacchi verdi
e cipolla rossa in agrodolce ^{1,3,7,8,12}
€ 18.00

Anguilla affumicata su tortino di patate al lime ⁴
€ 21,00



Primi Piatti

Risotto mantecato alla burrata con
quenelle di battuta di scampi ^{2,7,9,12} ●

€ 18.00

Ravioloni al luccio e porri ^{1,3,4,7} ●

€ 18.00

Cortecce al pesto di bietole con croccante
di petto d'oca affumicato ^{1,3,7,8} ●

€ 16.00

Gnocchetti alle ortiche con crema di
zafferano e radicchio rosso ^{1,3,7} ●

€ 16.00

Spaghettono alla carbonara di Lago al missoltino ^{1,3,4,7,8}

€ 18.00



Secondi Piatti

Filetto di pesce persico dorato al burro e salvia ^{1,3,4,7} ●
€ 24.00

Trancetti di salmerino al pepe szechuan e zenzero ^{1,4,7,12} ●
€ 22.00

Medaglione di branzino al curry e mele ^{1,4,7,12} ●
€ 20.00

Tagliata di filetto Garronese in crosta
aromatica con fonduta al Castelmagno ^{1,7,8,10}
€ 28.00

Mignon di vitello lardellato con riduzione al
Nebbiolo e semolino alla curcuma ^{1,7,9,12} ●
€ 28.00

Petto di faraona in confit con purea all'arancia ^{1,7,9,12}
€ 25.00



Dessert

Tiramisù a sorpresa ^{1,3,7,6,12} ●
€ 8.00

Cheesecake al mango in bicchiere ^{1,3,7,6,8,10}
€ 8.00

Coppa gelato della casa ^{7,3,8} ●
€ 8.00

Macedonia all'olio d'oliva
con crumble di mandorle e gelato ^{1,8,7} ●
€ 8.00

Dolce al cioccolato con crema inglese
al Grand Marnier e lamponi (gluten-free) ⁷ ●
€ 8.00

HOTEL VILLA PARADISO

MEINA

Lago Maggiore

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

www.hotelvillaparadiso.com

info@hotelvillaparadiso.com

