

Benvenuti al
Ristorante Verum

Informiamo i gentili ospiti che il nostro ristorante è fortemente impegnato nella valorizzazione dei prodotti tipici locali e delle loro aziende produttrici, provvedendo all'acquisto di materie prime ed ingredienti il più possibile rappresentativi della realtà agro-alimentare di questa regione.

Il pesce utilizzato è prevalentemente fresco e viene sottoposto al trattamento di congelamento preventivo sanitario ai sensi di legge.

We inform our guests that our restaurant is strongly committed to the valorization of typical local products. The fish used in our Menu is predominantly purchased fresh and subject to prior sanitary freezing treatment according to law.

Nous informons nos clients que notre restaurant est fortement engagé dans la promotion des produits locaux. Le poisson utilisé est principalement acheté fraîche et d'abord soumis au traitement préventif du gel, conformément à la loi.

Wir informieren unsere Gäste, dass unser Restaurant stark auf die Förderung lokaler Produkt setzt. Der verwendete Fisch ist überwiegend frisch und wird einer vorbeugenden Gefrierbehandlung unterzogen, gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Servizio Cucina:

*Denis Gioria (Chef)
Stefano Scarmato
Gianluca Leoncini
Susanna Prini
Shakhawat Hossain
Grafia Denis*

Servizio Sala:

*Filippo Sem (Maitre-Sommelier)
Jacopo Giavara
Marika Faralli
Tamim Md Mridul*



Acqua ALMA - Green Restaurant

Nel nostro ristorante abbiamo adottato un sistema certificato e professionale di microfiltrazione dell'acqua potabile, così da potervi offrire in totale sicurezza l'acqua proveniente dalle sorgenti della nostra montagna, il Mottarone

In our restaurant we have adopted a certified and professional system of microfiltration of the water, so we can offer you totally safety the water from the springs of our mountain, the Mottarone

Bottiglia Acqua Naturale	ml.750	Euro 2,50
Bottiglia Acqua Gasata	ml.750	Euro 2,50

Per i vini è consultabile la nostra "Carta Vini" oppure chiedere servizio a calice

Servizio Coperto: Euro 3,00 p.p

Antipasto

Battuta di manzo al coltello, insalatina di carciofi e puntarelle, leggera “bagna cauda”

Beef tartar, artichoke and chicory salad, light “bagna cauda” (sauce with garlic, anchovies and oil)

Tartare de bœuf, salade d'artichauts et chicorée, sauce « bagna cauda » (ail, anchois et huile)

Rindertartar, Artischocken und Zichorien Salat, „Bagna Cauda“ Sauce (Knoblauch, Sardellen und Öl)

Euro 18,00

Carpaccio tiepido di peperoni arrosto, acciughe del cantabrico, stracciatella di bufala, tarallo sbriciolato e salsa al sesamo tostato

Warm slices of roasted peppers, anchovies, buffalo stracciatella, tarallo crumbs and toasted sesame sauce

Chaud poivrons grillés, anchois, stracciatella de buffle, chapelure de tarallo et sauce au sésame grillé

Warmes gerösteten Paprikaschoten, Sardellen, Stracciatella-Käse, Tarallokrümel und geröstete Sesamsauce

Euro 17,00

Tarte tatin di cipolla rossa di Tropea, caramello all’aceto balsamico e gelato al parmigiano

Red onion tartlet with balsamic vinegar caramel and parmesan cheese ice-cream

Tartelette du oignon rouge, caramel au vinaigre balsamique et glace au fromage parmesan

Rote Zwiebel Törtchen, Balsamessig Karamell und Parmesan Käse Eis

Euro 17,00

Tentacolo di polpo alla piastra con crema di patate affumicate, cicorie amare e ‘Nduja piccante

Grilled octopus tentacle with smoked potato cream, bitter chicory and spicy ‘Nduja

Tentacule de poulpe grillé avec la crème de pommes de terre fumées, chicorée amère et ‘Nduja épicé

Gegrillte Oktopus-Tentakel mit geräucherter Kartoffelcreme, Chicorée und würzigem ‘Nduja

Euro 20,00

Uovo 60°, purea di topinambur, caciocavallo e tartufo nero pregiato

Egg cooked at 60° degrees, cream of Jerusalem artichoke, caciocavallo cheese and black truffle

Œuf cuit à 60° degrés, crème de topinambour, fromage caciocavallo et truffe noire

Ei bei 60° Grad gekocht, Topinamburcreme, Caciocavallo Käse und Schwarztrüffel

Euro 17,00

Primo Piatto

Maccheroncini di semola ai 3 pomodorini, burrata di bufala e basilico fresco

“Maccheroncini” pasta with 3 tomatoes, buffalo burrata cheese and fresh basil

“Maccheroncini” pasta avec 3 tomates, fromage burrata de buffle et basilic frais

“Maccheroncini” pasta mit 3 Tomaten, Büffel-Burrata-Käse und frischem Basilikum

Euro 16,00

Pappardelle al cacao amaro con ragù di cinghiale e spugnole di bosco

Bitter cocoa large tagliatelle with wild boar ragout and morel mushrooms

Tagliatelles larges de cacao amer avec ragoût de sanglier et morilles

Bittere Kakao Bandnudeln mit Wildschweinragout und Morcheln

Euro 19,00

Riso Carnaroli alla milanese con ossobuco di vitello e il suo midollo al forno

Carnaroli rice with saffron, veal ossobuco (braised veal shank slice) and its baked marrow

Riz Carnaroli avec safran, ossobuco de veau (tranche de jarret de veau braisée) et sa moelle au four

Carnaroli-Reis mit Safran, Ossobuco vom Kalb (geschmorte Kalbshaxenscheibe) und sein Mark im Ofen

Euro 17,00

Spaghettoni fatti in casa con vongole veraci e bottarga di muggine

Homemade spaghetti with clams and mullet roe

Spaghetti maison aux palourdes et aux œufs de mullet

Hausgemachte Spaghetti mit Venusmuscheln und Meeräsche-Rogen

Euro 19,00

Tortelli di pasta fresca con tuorlo d'uovo morbido, fonduta di formaggio di capra, olio all'erba cipollina e caviale beluga

Fresh pasta ravioli with soft egg yolk, goat cheese fondue, chive oil and caviar

Raviolis de pâtes fraîches au jaune d'œuf doux, fondue de fromage de chèvre, huile de ciboulette et caviar

Frische Nudelravioli mit weichem Eigelb, Ziegenkäsefondue, Schnittlauch Öl und Kaviar

Euro 22,00

Secondo Piatto

Contorno incluso

Bocconcini di baccalà in tempura di riso al nero di seppia, passatina di fave, yogurt alla menta, battuto di pomodorini secchi e capperi

Cod morsels in cuttlefish ink rice tempura, broad beans cream, mint yoghurt, crushed dried tomatoes and capers

Morceaux de cabillaud dans du riz tempura à l'encre de seiche, crème de fèves, yaourt à la menthe, tomates séchées et câpres concassées

Kabeljau-Häppchen in Tintenfisch-Tinte Reis-Tempura, Creme aus Saubohnen, Minzjoghurt, zerdrückte getrocknete Tomaten und Kapern

Euro 27,00

Filetto di manzo piemontese con salsa ai 3 pepi e contorno di stagione

Piedmontese beef fillet with 3-pepper sauce and vegetables

Filet de bœuf piémontais avec sauce aux 3 poivres et légumes

Piemontesisches Rindsfilet mit 3-Pfeffersauce und Gemüse

Euro 30,00

Medaglione di cervo in crosta di erbe, riduzione al Porto, polvere di frutti rossi e purea di sedano rapa

Venison medallion in herb crust, Port wine reduction, red berries powder and celeriac puree

Médaille de cerf en croûte d'herbes, réduction de vin Porto, poudre de fruits rouges et purée de céleri-rave

Hirschmedaillon in Kräuterkruste, Portweinreduktion, rotes Fruchtpulver und Knollenselleriepuree

Euro 30,00

Rollatina di galletto farcita all'ossolana, chutney di cipolla e zenzero, radicchio rosso stufato

Local young rooster roll Ossolana style (sausage, plums and spices filling), onion and ginger chutney, stewed red radicchio

Rouleau de coquelet du terroir Ossolana style (farce à la saucisse, aux prunes et aux épices), chutney d'oignons et de gingembre, radicchio rouge à l'étouffée

Heimisches Hähnchen rolle nach Ossolana Art (Wurst-, Pflaumen- und Gewürzfüllung), Zwiebel- und Ingwer-Chutney, gedünsteter roter Radicchio

Euro 25,00

Rombo al burro d'alpeggio, colatura di provola affumicata, asparagi e limone candito

Turbot with alpine butter, smoked provola cheese, asparagus and candied lemon

Turbot au beurre alpin, fromage provola fumée, asperges et citron confit

Steinbutt mit Alpenbutter, geräuchertem Provola-Käse, Spargel und kandierter Zitrone

Euro 27,00

Dessert

**Il finto limone con namelaka agli agrumi, gel di yuzu,
cioccolato bianco e gelato alla vaniglia**

The mock lemon with citrus namelaka, yuzu gel, white chocolate and vanilla ice cream
Le faux citron avec namelaka d'agrumes, gel de yuzu, chocolat blanc et glace à la vanille
Die Mock Lemon mit Zitrus-Namelaka, Yuzu-Gel, weißer Schokolade und Vanilleeis

Euro 12,00

Panna cotta al latte di cocco con fragole al basilico e salsa Malibu

Coconut milk cream pudding with basil strawberries and thickened Malibu liqueur
Crème cuit au lait de coco avec fraises au basilic et liqueur Malibu épaissie
Sahnepudding mit Kokosnussmilch, Basilikum-Erdbeeren und eingedickter Malibu-Likör

Euro 10,00

Paris-Brest con pralinato al pistacchio e ganache al lampone

Paris-Brest with pistachio praline and raspberry ganache
Paris-brest avec praline au pistache et à la ganache de framboise
Paris-Brest mit Pistazienpraline und Himbeerganache

Euro 10,00

Sorbetto di nostra selezione

Sorbet with a choice of flavours
Sorbet aux saveurs variées
Sorbet mit einer Auswahl an Geschmacksrichtungen

Euro 7,00

Tartelletta al cacao con cremoso al cioccolato fondente e mousse alla nocciola

Cocoa small tart with dark chocolate cream and hazelnut mousse
Petite tarte au cacao avec crème au chocolat noir et mousse aux noisettes
Kleine Kakaotörtchen mit dunkler Schokoladencreme und Haselnussmousse

Euro 11,00

Un assaggio del nostro Territorio

Non c'è altro prodotto come il FORMAGGIO per rappresentare al meglio un territorio da sempre caratterizzato da uno stretto contatto con la Natura, considerata ancor oggi una Madre da amare e da rispettare per tutte quelle famiglie che con tradizione secolare tramandano di padre in figlio l'arte e la cultura della vita in stalla.

Degustazione di 5 Formaggi delle nostre Valli con composta di frutta e miele (per 2 persone)

Euro 28,00

Cutting board of 5 local cheeses with jams and honey (for 2 persons)

Tranchoir de 5 fromages locales avec confitures et miel (pour 2 personnes)

Hackbrett von 5 lokalen Käse mit Konfitüren und Honig (für 2 Personen)

La scelta dei formaggi proposti può variare a seconda della disponibilità dei piccoli produttori, ma cerchiamo sempre di proporvi questa selezione:

Toma giovane

Toma stagionata

Caprino

Erborinato

Zola dolce

Assaggio di 1 Formaggio a scelta con composta di frutta

Euro 8,00

Tasting of a cheese of your choice with fruit compote

Dégustation d'un fromage au choix avec compote de fruits

Verkostung eines Käses Ihrer Wahl mit Fruchtkompott

INFORMATIVA ai sensi dell'All. 2 Reg. UE 1169/11

Le varie proposte del nostro Menu possono contenere ingredienti allergenici.

Invitiamo pertanto ogni cliente ad indicare al nostro personale di servizio le proprie esigenze in caso di allergie alimentari, siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.

Lista degli allergeni alimentari: ARACHIDI, BISSIDO DI ZOLFO, CROSTACEI, FRUTTA SECCA, GLUTINE, LATTE, LUPINI, MOLLUSCHI, PESCE, SEDANO, SENAPE, SESAMO, SOIA, UOVA

Il pesce utilizzato è prevalentemente fresco e viene sottoposto al trattamento di congelamento preventivo sanitario ai sensi di legge.

The various proposals of our menu may contain allergenic ingredients

We therefore invite every client to indicate to our staff their requirements in case of food allergies

Peanuts, Sulfure Dioxide, Crustaceans, Dried fruit, Gluten, Milk,

Lupini, Clams, Fish, Celery, Mustard, Sesame, Soy, Eggs

The fish used in our Menu is predominantly purchased fresh and subject to prior sanitary freezing treatment according to law.

Les différentes propositions de notre menu peuvent contenir des ingrédients allergènes.

Nous invitons donc chaque client à indiquer à notre personnel de service ses besoins en cas d'allergie alimentaire

Cacahuètes, Le dioxyde de soufre, Crustacés, Les fruits séchés, Gluten, Lait,

Lupini, Palourdes, Poisson, Céleri, Moutarde, Sésame, Soja, Œufs

Le poisson utilisé est principalement acheté fraîche et d'abord soumis au traitement préventif du gel, conformément à la loi.

Die verschiedenen Vorschläge unserer Speisekarte können Allergene Zutaten enthalten.

Deshalb laden wir jeden Kunden ein, unseren Mitarbeitern Ihre Bedürfnisse bei Nahrungsmittelallergien anzuzeigen.

Erdnüsse, , Schwefeldioxid Sulphite, Krebstiere, Schalenfrüchte, Glutenthaltiges Getreide, Milch,

Lupinen, Weichtiere, Fische, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Eier

Der verwendete Fisch wird meist frisch gekauft und in Übereinstimmung mit dem Gesetz einer vorbeugenden Gefrierbehandlung unterzogen werden.