

Benvenuti al
Ristorante Verum



Vi invitiamo a gustare il nostro senso di autenticità

We invite you to enjoy our sense of authenticity
Nous vous invitons à profiter de notre sens de l'authenticité
Wir laden Sie ein, unseren Sinn für Authentizität zu genießen

Cucina: Marcello Micotti (Chef), Miryam Lissolo, Vasile Arghire, Veronica Merla, Nenita Torres Mallari
Sala: Giovanni Samonini (Maitre), Enrico Ceresa, Brooke Shield Grafia, Marco Consonni, Sara Navarette,
Monica Bacchetta, Maria Letizia Calabrese, Cristy Simonig
Direzione: Marco Sappa

Menù Degustazione Gourmet

(esperienza da condividere con tutti i commensali del tavolo)

Bacio di Toma del Mottarone

Little salted biscuit with Toma cheese from Mottarone

Petit biscuit salé avec fromage Toma du Mottarone

Kleine salzige Kekse mit Toma Käse aus Mottarone

*

Spuma di peperone e acciughe in polvere

Pepper spume and powdered anchovies

Mousse de poivron et anchois en poudre

Paprika Mousse und Sardellen Pulver

*

Visione di carpione all'orientale

Carpaccio di trota salmonata, verdure in carpione, salsa Yuzu

Oriental raw slice of salmon trout, marinated vegetables, Yuzu sauce

Tranche de truite saumonée crue à l'orientale, légumes en matelote, sauce Yuzu

Rohe Scheibe von Lachsforelle nach Osten-Art, marinierte-Gemüse, Yuzu Sauce

*

Quenelle di polenta, spuma al Gorgonzola, salsa di noci e jus di carne

Quenelle of polenta, Gorgonzola cheese mousse, walnuts sauce and meat jus

Quenelle de polenta, mousse de fromage Gorgonzola, sauce de noix et jus de viande

Quenelle von Polenta, Gorgonzola Käse Mousse, Walnüsse Sauce und Fleisch Jus

*

Lombo di cervo, quinoa rossa soffiata, caffè, crema di Topinambur, cavolo rosso acidulato

Deer loin, puffed red quinoa, coffee, Jerusalem artichoke cream and acidulous red cabbage

Loin de cerf, quinoa rouge soufflé, café, crème de topinambour, chou rouge acidulé

Lendenbraten von Hirsch, rote Puff Quinoa, Kaffee, Topinambur Creme, säuerliche Rotkohl

*

Pre dessert

*

“Profumi di sottobosco”

(castagne, cioccolato, pino mugo, pinoli, frutti di bosco)

“Wood flavors” (chestnuts, chocolate, pine flavor, pine nuts, wild berries)

«Odeurs du bois» (châtaignes, chocolat, arôme de pine, pignons, fruits de bois)

„Wald Düfte“ (Kastanien, Schokolade, Kiefer Aroma, Pinienkerne, Waldbeeren)

*

Piccola pasticceria con caffè Moka Stresa

Little pastry with local coffee Petits pâtisserie avec café locale Kleine Gebäck mit lokalem Kaffee

Euro 60,00

Proposta bevande incluse:

Acqua minerale Lurisia e abbinamento selezione vini con suppl. Euro 18,00 p.p.

Menù “Profumi e Sapori d'autunno”

Entrée dello Chef

*

*Risotto alle quattro consistenze di porcino del Mottarone
Porcini trifolati, crudi, crema e polvere*

*Risotto with four consistencies of local wild mushrooms
Sautéed, raw, cream, powdered*

*Risotto avec quatre consistances de cèpes locale
Sautés, crus, en crème, en poudre*

*Risotto mit vier Festigkeiten der lokalen Steinpilzen
Sautierten, rohen, Creme, Pulver*

*

*Lingotto di maialino della cinta senese affumicato, mela,
indivia belga deglassata all'aceto balsamico, crema di castagne*

*Slice of smoked pork, apple, chicory glazed with Balsamic vinegar, chestnuts cream
Tranche de porc fumé, pomme, chicorée glacée au vinaigre Balsamique, crème de châtaignes
Scheibe von geräuchertem Schwein, Apfel, Chicoree glasiert mit Balsamessig, Kastanien Creme*

*

*“Profumi di sottobosco”
(castagne, cioccolato, pino mugo, pinoli, frutti di bosco)*

*“Wood flavors” (chestnuts, chocolate, pine flavor, pine nuts, wild berries)
«Odeurs du bois» (châtaignes, chocolat, arôme de pine, pignons, fruits de bois)
„Wald Düfte“ (Kastanien, Schokolade, Kiefer Aroma, Pinienkerne, Waldbeeren)*

Caffè Moka Stresa

Bevande incluse

Acqua Minerale Lurisia e abbinamento vino locale

Euro 48,00

Antipasti

Visione di carpione all'orientale

Euro 15,00

Carpaccio di trota salmonata, verdure in carpione, salsa Yuzu

Oriental slice of raw salmon trout, marinated vegetables, Yuzu sauce
Tranche de truite saumonée crue à l'orientale, légumes en matelote, sauce Yuzu
Scheibe von roher Lachsforelle nach Osten-Art, marinierte-Gemüse, Yuzu Sauce

Scaloppa di foie gras, pan d'épice, dattero, composta di uva fragola

Euro 18,00

Foie-gras escalope, spicy bread, date, grapes jam
Escalope de foie gras, pain d'épice, datte, confiture de raisins
Foie-Gras Schnitzel, gewürztes Brot, Dattel, Trauben Marmelade

Insalata dell'orto

Euro 8,00

Tre tipologie di insalata, pomodorini, carote, rape arcobaleno, cipolla in carpione

Mixed salad with tomatoes, carrots, turnips, onion fried and marinated
Salade mixte avec tomates, carottes, navets, oignon en matelote
Gemischte Salat mit Tomaten, Karotten, Rüben, Zwiebel frittiert und mariniert

Piatto vegetariano

Euro 12,00

Varietà di verdure fresche presentate in modi differenti

Vegetarian dish of fresh varieties of vegetables presented in different ways
Plat végétarien composé par une variété de légumes fraîches présentés de manières différentes
Vegetarisches Gericht mit Verschiedenheit von frischem Gemüse auf verschiedenen Arten vorgelegt

Piatto di salumi locali

Euro 18,00

*Salami di capra, cervo e cinghiale,
crudo Vigizzo, mocetta di Trontano e pancetta ossolana*

Dish with local cold cuts
(goat salami, deer salami, boar salami, raw ham, dry salted beef and bacon)
Plat de charcuterie locale
(saucisson de chèvre, saucisson de cerf, saucisson de sanglier, jambon cru, viande sèche et lard)
Gericht von lokalen Wurstwaren
(Ziege Salami, Hirsch Salami, Wildschwein Salami, Roher Schinken, Bündner Fleisch und Bauchspeck)

Primi Piatti

Spaghetti di Gragnano "cacio e pepe" alla piemontese *Euro 16,00*
Castelmagno e pepe della Malesia

Spaghetti from Gragnano with Castemagno cheese and pepper from Malaysia
Spaghetti de Gragnano avec fromage Castelmagno et poivre de la Malaisie
Spaghetti von Gragnano mit Castelmagno Käse und Pfeffer aus Malaysia

Quenelle di polenta, spuma al gorgonzola, salsa noci e jus di carne *Euro 16,00*

Quenelle of polenta, Gorgonzola cheese mousse, walnuts sauce and meat jus
Quenelle de polenta, mousse de fromage Gorgonzola, sauce de noix et jus de viande
Quenelle von Polenta, Gorgonzola Käse Mousse, Walnüsse Sauce und Fleisch Jus

Risotto alle quattro consistenze di porcino del Mottarone *Euro 18,00*
Porcini trifolati, crudi, crema e polvere

Risotto with four consistencies of local wild mushrooms
Sautéed, raw, cream, powdered
Risotto avec quatre consistances de cèpes locale
Sautés, crus, en crème, en poudre
Risotto mit vier Festigkeiten der lokalen Steinpilzen
Sautierten, rohen, Creme, Pulver

Ravioli del plin, cipolla brasata, radicchio acidulo, scaglie di Grana *Euro 14,00*

Typical Ravioli, braised onion, acidulous red chicory, Grana cheese scales
Ravioli typiques, oignon braisée, salade de Trévisé acidulée, écailles de fromage Grana
Typische Ravioli, geschmorte Zwiebel, säuerliche Radicchio, Grana Käse Schuppen

Primo piatto del giorno *Euro 12,00*

Daily first course
Premier plat du jour
Erstes Gericht des Tages

Secondi Piatti

Storione ai profumi di camomilla, spuma di riso, germogli *Euro 19,00*

Sturgeon with chamomile perfumes, rice mousse, sprouts
Esturgeon aux parfums de camomille, mousse de riz, germes
Stör mit Kamille Duft, Reis Mousse, Sprossen

***Lingotto di maialino della cinta senese affumicato, mela,
indivia belga deglassata all'aceto balsamico, crema di castagne*** *Euro 18,00*

Slice of smoked pork, apple, chicory glazed with Balsamic vinegar, chestnuts cream
Tranche de porc fumé, pomme, chicorée glacée au vinaigre Balsamique, crème de châtaignes
Scheibe von geräuchertem Schwein, Apfel, Chicoree glasiert mit Balsamessig, Kastanien Creme

***Lombo di cervo, quinoa rossa soffiata, caffè,
crema di topinambur, cavolo rosso acidulato*** *Euro 21,00*

Deer loin, puffed red quinoa, coffee, Jerusalem artichoke cream and acidulous red cabbage
Loin de cerf, quinoa rouge soufflé, café, crème de topinambour, chou rouge acidulé
Lendenbraten von Hirsch, rote Puff Quinoa, Kaffee, Topinambur Creme, säuerliche Rotkohl

***Filetto di Fassone grigliato al profumo di porcino,
verdure dell'orto e jus di carne*** *Euro 24,00*

Beef fillet from Piedmont grilled with wild mushrooms flavor, vegetables from vegetables garden
and meat sauce
Filet de bœuf du Piémont grillé à l'arome de cèpes, légumes du jardin potager et jus de viande
Rind Filet aus Piemont grilliert mit Steinpilzen Aroma, Gemüse aus dem Gemüse Garten und Fleischsoße

Secondo piatto del giorno *Euro 16,50*

Daily main course
Seconde plat du jour
Zweites Gericht des Tages

Dessert

“Cioccolato, cachi, castagna”

Euro 9,00

“Chocolate, persimmon, chestnut”

“Chocolat, kaki, châtaigne”

“Schokolade, Kaki, Kastanie”

Panna cotta al mou, quenelle di semifreddo alla banana, arachidi sabbiate

Euro 9,00

Caramel cream pudding, quenelle of banana parfait, sweet peanuts

Crème cuite au caramel, quenelle de parfait à la banane, cacahuètes doux

Karamell Sahnepudding, Quenelle von Banana Parfait, süße Erdnüsse

“Profumi di sottobosco”

Euro 10,00

(castagne, cioccolato, pino mugo, pinoli, frutti di bosco)

“Wood flavors” (chestnuts, chocolate, pine flavor, pine nuts, wild berries)

«Odeurs du bois» (châtaignes, chocolat, arôme de pine, pignons, fruits de bois)

„Wald Düfte“ (Kastanien, Schokolade, Kiefer Aroma, Pinienkerne, Waldbeeren)

Quenelle di gelato con tagliata di frutta fresca su crumble

Euro 7,50

Ice-cream quenelle with fresh fruit cut on crumble

Quenelle de glace avec de la fruit fraiche coupée sur crumble

Eis Quenelle mit geschnittenem frischem Obst auf Crumble

Dessert del giorno

Euro 6,50

Daily dessert

Dessert du jour

Dessert des Tages

Formaggi

Piatto di formaggi locali con composte e miele

Cutting board of local cheeses with jams and honey

Tranchoir de fromages locales avec confitures et miel

Hackbrett von lokalen Käse mit Konfitüren und Honig

Blu Valsesia

(100% vaccino erborinato - affinatura 3 mesi)

Beola di Borgosesia

(50% caprino, 50% vaccino - affinatura 2 mesi)

Toma Mottarone

(100% vaccino - affinatura 3 mesi)

Caprino del Devero

(100% caprino - affinatura 2 mesi)

Sottovinaccia Cusiana

(100% vaccino - affinatura 5 mesi in vinacce di Nebbiolo)

Cenerino di confine

(100% vaccino - affinatura 5 mesi)

Selezione di 6 gusti

Euro 20,00

Selection of 6 flavors

Sélection de 6 saveurs

Auswahl von 6 Geschmücke

Selezione di 3 gusti a scelta

Euro 13,00

Selection of 3 flavors

Sélection de 3 saveurs

Auswahl von 3 Geschmücke