

# Menù alla carta

Hotel Ristorante  
Pesce d'Oro ★★★

*time to eat*

# Allergeni

## NAHRUNGSMITTELALLERGIEN

- 1 Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.**  
Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelted, kamut or their hybridised strains and derivatives. - Glutenthaltiges Getreide, namentlich enthalten: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon und Derivate. - Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits dérivés.
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei**  
Crustaceans and products based on shellfish - Krebstiere und Produkte auf Basis von Schalentieren - Crustacés et produits à base de crustacés
- 3 Uova e prodotti a base di uova**  
Eggs and egg - Eier und Eier - Oeufs et les ovoproduits
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce**  
Fish and seafood - Fisch und Meeresfrüchte - Poissons et fruits de mer
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi**  
Peanuts and peanut-based products - Erdnüsse und Erdnussbasis - Les arachides et les produits à base d'arachide
- 6 Soia e prodotti a base di soia**  
Soy products and soy - Sojaprodukte und Soja - Produits à base de soja et de soja
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**  
Milk and milk-based products (including lactose) - Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) - Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- 8 Frutta a guscio e i loro prodotti**  
Nuts and their products - Nüsse und ihre Produkte - Les noix et leurs produits
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano**  
Celery and products based on celery - Sellerie und auf Sellerie basiert - Céleri et produits à base de céleri
- 10 Senape e prodotti a base di senape**  
Mustard and mustard-based products - Senf und Senf basierende Produkte - Moutarde et produits à base de moutarde
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**  
Sesame seeds and products based on sesame seeds - Sesamsamen und auf Basis von Sesam - Les graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale**  
**da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti**  
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total sulfur dioxide to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to manufacturers' instructions. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von über 10 mg / kg oder 10 mg / l in Bezug auf die Gesamtschwefeldioxid für Produkte berechnet als im verbrauchsfertig angebotenen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituiert werden Dioxyde sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg / kg ou 10 mg / litre en termes de dioxyde de soufre total à calculer pour les produits tel que proposé prêt à la consommation ou reconstitué selon les instructions du fabricant
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini**  
Lupine and lupine -based products - Lupine und Lupinenbasis - Lupin et produits à base de lupin
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi**  
- Molluscs and products based on shellfish - Weichtiere und Produkte auf Basis von Schalentieren - Mollusques et produits à base de crustacés



psw: pescedoro



**Vegano**

Vegane  
Vegan  
Végétalien



**Vegetariano**

Vegetarier  
Vegetarian  
Végétariens



**Pasta fatta in casa**

Hausgemachte  
Home-made Pasta  
Pâtes maison



**Piatti senza glutine**

No glutine  
Gluten free

**\* I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono surgelati all'origine**

\* Products marked with an asterisk have been frozen

\* Die Produkte mit einem Stern markiert wurden eingefroren

\* Les produits marqués d'un astérisque ont été gelés

# ANTIPASTI

**Antipasto misto del Buongustaio** 14.00  
Tagliere di affettati, acetelli dello chef, toma nostrana dell'Ossola con marmellata di peperoni

1

Teller Aufschnitt, gemischt acetelli, lokale Käse mit Paprika Marmelade.

3

4

Platter of cold cuts, mixed acetelli, local cheese with sweet pepper marmalade.

7

Assiette de charcuterie, acetelli mixte, fromage local avec de la marmelade de poivrons.

**Prosciutto crudo e melone** 10.00

Parma Schinken mit Melone



Parma Ham and Melon

Jambon cru et melon

**Antipasto misto di mare \*** 14.00

Insalata di mare, pesce in carpione, salmone affumicato e carpaccio di spada

2

Verschiedene Meeresfrüchte

4

Assorted seafood

14

Fruits de mer assortis



**Crostone al salmone affumicato con burro, cipolla, capperi** 13.00

1

Gerösteter Räucherlachs auf Brot  
Garniert mit Butter, Zwiebeln u.kapern

4

Smoked Salmon with Toast with Butter, onion, capers

7

Croûtes au saumon fumé garni avec beurre, oignons, câpres

**Carpaccio di pesce spada all'arancio con insalata primavera** 12.00

4

Carpaccio von Schwertfisch mit Orangen geschmakt und Frühling Salat



Swordfish "Carpaccio" with Orange sauce and spring Salad

Carpaccio d'espardon avec sauce à l'orange et salade de printemps

**Insalata Caprese con olive**  
Pomodoro, mozzarella di bufala, olive,  
origano

9.00

7

Caprese Salat: Tomaten, Bufala  
Mozzarella, Oliven, Origanum.



Caprese Salad: Tomato, Bufala  
mozzarella-cheese, olives, oregano.



Salade Caprese: Tomate, mozzarella  
de Bufala, olives, organ

---

**Cozze alla marinara con crostone  
di pane (con aglio) \*** 10.00

1

Miesmuscheln mit marinara art,  
Knoblauch

14

Mussels with tomato souce und garlich

Moules à la marinara et croûtons de pain

---

**Bruschette al pomodoro fresco  
e basilico (con aglio)** 7.50

1

Gerostete Brotscheibe mit Tomaten,  
Basilikum und Oliven Ol, Knoblauch



Toast with fresh Tomato, basilic  
and olive oil, garlich



Pain grillé avec Tomat, basilic et huile d'olive

**Bresaola della Valtellina con limone  
scaglie di grana, insalata e melone** 11.00

7

Bresaola aus Valtellina Mit Zitrone,  
Parmesankäse, Salat und Melone



Bresaola Driedmeatwith Parmesan  
cheese, lemon, salad and melon

Bresaola de la Valtellina avec parmesan,  
citron, salade et melon

---

**Prosciutto crudo e Mozzarella  
di bufala** 10.00

7

Parma Schinken mit Bufala Mozzarella



Parma Ham and Bufala mozzarella-  
cheese

Jambon cru et mozzarella de Bufala


*time to... eat*



# PRIMI

TEIGWERN UN SUPPEN  
FIRST COURSE  
PRÉMIERS PLATS



<b>Spaghetti allo Scoglio *</b>	<b>15.00</b>
Spaghetti mit Meeresfrüchten	1
Spaghetti with seafood	4
Spaghetti aux fruits de mer	14

---

<b>Pasta fresca al salmone con asparagi e pomodoro fresco</b>	<b>12.00</b>
Hausgemachte Nudeln mit Lachs Frischen Tomaten und Spargel	1 4
Fresh Pasta with fresh tomato asparagus and salmon	7
Pâtes fraîches au saumon asperges et tomate	

<b>Pasta fresca al Gorgonzola e noci</b>	<b>12.00</b>
Hausgemachte Nudeln mit Gorgonzola-sauce, Nuss	1 5
Home-made Pasta with Gorgonzola cheese sauce, walnuts	7
Pâtes maison avec sauce Gorgonzola, noix	 

---

<b>Pasta fresca alla Norma</b>	<b>12.00</b>
Pomodoro fresco, pecorino, melanzane, basilico	1 7
Frische Nudel nach Norma Art: Frischem Tomaten, Pecorino, Auberginen, Basilikum	
Fresh pasta Norma style Tomato, pecorino-cheese, aubergine and basil	
Pâtes fraîches à la Norma avec tomate fraîche, aubergines, Pecorino et basilic	

**Hotel Ristorante  
Pesce d'Oro** ★★★



## **Pasta fatta in casa**

Hausgemachte . Home-made Pasta . Pates maison

**Pasta integrale al pomodoro fresco,  
rucola e peperoncino** 10.00

1

Whole-Grain Pasta mit Frischen  
Tomaten Rucola-Salat, Schärf



Vollkorn Pasta with fresh tomato rocket  
salad and chilli pepper



Pâtes à grains entiers aux tomate  
fraîches roquette et piment

---

**Pasta fresca con zucchine saltate  
e feta greca** 12.00

1

Hausgemachte Nudeln mit Gerösten  
zucchini und Feta Käse

7

Fresch Pasta with sauted zucchini and  
Feta cheese



Pâtes fraîches avec courgettes sautées  
et Feta



**Ravioli di magro fatti in casa** 12.00

1

Hausgemachte Ravioli nach "Chef" Art

7

Home made Ravioli's Chef

Ravioli fraîches de la maison



**Piatto vegetariano del giorno** 10.00

Vegetarisches Gericht des Tages



Vegetarian dish of the day

Plat végétarien du jour

---

**Zuppa del giorno** 8.00

Tagessuppe

Soup of the day

Soupe du jour

---

**Pasta al Ragù o pomodoro** 8.50

Nudeln mit Tomaten-oder Fleischsauce

1

Pasta with meat or tomato sauce

Pâtes au ragoût de viande, tomate

*time to... eat*

# SECONDI

HAUPTGERICHTE  
SECUND COURSE  
SECONDS PLATS

**Tagliata di manzo ai ferri** 15.00  
Rindersteack geschnitten gegrillt 

Beef entrecote gegrillt  
"Tagliata" de boef (tranché) grillé

**Tagliata di manzo con pomodoro fresco, rucola e pancetta** 16.50

Rinder-Fleisch scheiben mit frischen Tomaten, Rauche Salt und Speck

Steak cut of beef with tomatoes, sald and bacon


"Tagliata" de boef (tranché) grillé, avec tomates fraîches, roquette et pancetta

**Entrecote di manzo ai funghi porcini** 17.00


Rinder-Fleisch mit Steinpilzen 

Steak cut of beef whit Porcini mushroom 

Entrecôte de boeuf aux porcini


**Fritto misto di mare: calamari e gamberetti con verdure fritte e patatine \*** 16.00 


Frische Fischfritüre Tintenfisch und Garnelen mit frites 

Mixed fried fish squid and shrimp freches fries 

Friture de poissons de mer assortis calmars et crevettes avec frites

**Filetto di Branzino ai ferri, pomodoro fresco e aromi \*** 14.50

Seebarsch gegrillt mit Öl, Zitrone und frischen Tomaten. 

Sea bass grilled with oil, lemon and tomato 

Loup de mer grille, avec huile, citron et tomat 



## Tutti i secondi piatti sono serviti con 2 contorni

Alle Gerichte werden mit zwei Beilagen serviert

All main courses are served with 2 side dishes

Tous les plats principaux sont servis avec 2 garnitures

**Hotel Ristorante  
Pesce d'Oro ★★★**



**Filetto di pesce persico impanato  
con salsa tartara \***

15.00

Barschfilet paniert mit tartara sosse

1

Persch filet breaded with tartara  
souce

3

Filets de perche panés avec sauce  
tartare

4

**Burger di ceci e spinaci con contorni  
di stagione \***

12.00

Spinat und Kichererbsen Burger mit  
Saison Beilagen

1

Chickpeas and Spinach burger whit  
vegetables

6

Burger d'épinards et pois chiches avec  
légumes



**Milanese di tacchino impanata**

13.00

Truthahn schnitzel paniert

1

Turkey Milanese cutlet

3

Escalope à la milanese (Dinde)

7



**Tutti i secondi piatti sono serviti con 2 contorni**

Alle Gerichte werden mit zwei Beilagen serviert

All main courses are served with 2 side dishes

Tous les plats principaux sont servis avec 2 garnitures

*time to... eat*

# INSALATE & PIATTI VEGETARIANI


SALADS & DISHES  
VEGETARIANS

SALATE & GESCHIRR  
VEGETARIER

SALADES & VAISSELLE  
VÉGÉTARIENS

**Insalata Primavera** 9.50  
Insalata verde, pomodori, carote, tonno,  
uova, formaggio e arance 3

Grüner Salat, Tomaten, Möhren,  
Thunfisch, Eier, Käse, Orangen 4

Salad, tomato, carrots, tuna, eggs,  
cheese, orange 7 

Salade verte, tomates, carottes, thon,  
oeuf, fromages, orange


**Cesar Salad** 12.00  
Con pollo grigliato, insalata verde,  
crostini di pane e parmigiano, salsa  
bianca con limone 1

Mit gegrillten Hunchen, grunen Salat,  
Grostete Brot und Parmesan, weissen  
sauce mit Zitrone 3

With grill chicken, green salad, Toast and  
parmesan cheese, white sauce with  
lemon 7

Poulet grillé, salade verte, croûtons de pain  
et parmesan, sauce blanc avec citron

**Insalata Sfiziosa** 9.50  
Insalata verde, rucola, barbabietole,  
pomodoro, feta greca e mela 7


Grüner Salat, Tomaten, Apfel, Feta Käse,  
Rübe, Rucola Salad 


Salad, tomato, apple, Feta cheese,  
rucola, beet 

Salade verte, tomates, pommes,  
fromages Feta, roquette, betterave


**Insalata Gioiosa** 9.50  
Insalata verde, carote, pomodori, mele,  
formaggio, noci, frutta di stagione 5



Grüner Salat, Karotten, Tomaten, Apfel,  
Käse, Nuss, obst 7

Salad tomato, carrots, apple, cheese,  
nuts, melon, fruits 

Salade verte, carottes, tomates,  
pommes, fromages, noix, fruits 

**Insalata Mista** 4.50  
Insalata verde, carote, pomodori

Grüner Salat, Karotten, Tomaten  
Salad, tomato, carrots 

Salade verte, carottes, tomates   


**Misto di verdure alla griglia e feta greca** 10.00

Gemischte gegrillen Gemüse mit Feta Käse

Mixed vegetables grilled with Feta cheese

Légumes grillés avec Feta

---

**Formaggi misti con marmellata di peperoni e frutta di stagione e noci** 9.00

Gemischte Käse Auswahl mit peperoni marmelade und Obst nach Saison, Nuss

Mixed cheese with sweet pepper marmelade and Saison fruits, walnuts

Choix de fromages assortis avec marmelade de poivrons et fruits, noix

---

**Frittata con zucchine trifolate e toma dell'Ossola** 10.00

Servito con verdure di stagione

Omelette mit zucchini und kaese

Omelette with zucchini and cheese

Omelette aux courgettes et fromage

**Camembert in crosta di pane con salsa ai mirtilli e insalata primavera** 10.00

Camembert in der Brotkruste mit Blaubeersofße und Frühlingssalat

Camembert in bread crust with blueberry sauce and spring salad

Camembert en croûte de pain avec sauce aux myrtilles et salade printanière

---

**Patate fritte \*** 4.00

Pommes frites

French fries

Frites

---

**Buffet del giorno (1 piatto)** 5.00

Tagesbuffet (1 Teller)

Vegetable Buffet (1 disch)

Buffet de légumes (1 assiette)

*time to.. eat*

# PIZZA

**Pizza Margherita \***  
Pomodoro, Mozzarella, Origano

7.00

Tomaten, Mozzarella, Origano

Tomato, Mozzarella, Origano

Tomate, Mozzarella, origan

1

7



**Pizza al tonno \***  
Pomodoro, Mozzarella, Origano, Tonno

9.00

Tomaten, Mozzarella, Origano,  
Thunfisch

Tomato, Mozzarella, Origano, tuna fisch

Tomate, Mozzarella, origan, thon

1

4

7

**Pizza Prosciutto \***  
Pomodoro, Mozzarella, Origano,  
Prosciutto

8.00

Tomaten, Mozzarella, Origano, Schinken

Tomato, Mozzarella, Origano, ham

Tomate, Mozzarella, origan, jambon

1

7

**Pizza vegetariana \***  
Pomodoro, Mozzarella, Origano,  
Verdure grigliate

9.00

Tomaten, Mozzarella, Origano,  
gegrilltem Gemüse

Tomato, Mozzarella, Origano, grilled  
vegetables

Tomate, Mozzarella, origan, légumes  
grillè

1

7



# MENÙ BAMBINO

KINDER MENÙ  
CHILDREN'S MENÙ  
MENÙ ENFANT

## Menu A

Pasta al pomodoro o al ragù, Succo di frutta, Gelato

9.50

1

Nudeln mit Tomaten oder Fleischsauce, Apfelsaft oder Orangensaft, Eis

7

Pasta with Bolognese or Tomato sauce, Apple or Orange juice, Ice cream

Pâtes à la sauce tomate ou Bolognaise, Jus d'Orange ou de Pomme, Glaces

## Menu B

Pizza margherita\*, Succo di frutta, Gelato

9.50

1

Pizza margherita\*, Apfelsaft oder Orangensaft, Eis

7

Pizza margherita\*, Apple or Orange juice, Ice cream



Pizza margherita\*, Jus d'Orange ou de Pomme, Glaces

## Menu C

Cotoletta di tacchino alla milanese, Patatine fritte\*, Succo di frutta, Gelato

12.00

1

Wiener Schnitzel, pommes\*, Apfelsaft oder Orangensaft, Eis

3

Milanese cutlet, potatoes\*, Apple or Orange juice, Ice cream

7

Escalope à la milanese (panée), frites\*, Jus d'Orange ou de Pomme, Glaces



## Area giochi

Spiel Platz  
Games Area  
Aire de jeux

# VINI

## Vini Bianchi 75 cl.

WEISSWEIN  
WHITE WINE  
VIN BLANC

**Erbaluce Di Caluso** 16.00  
Piemonte - Cantina di Silva

---

**Bianco di Custoza** 16.00  
Veneto - Cantine Tantini

---

**Lambrusco di Sorbara (bianco)** 16.00  
Emilia Romagna - Cantine Paltrinieri

---

**Gavi Di Gavi** 17.00  
Piemonte - Cantina Morgassi

---

**Arneis** 17.00  
Piemonte - Cantina Traversa

---

**Pinot Grigio** 17.00  
Trentino - Cantine Pravis

---

**Gewurztraminer** 17.00  
Trentino - Casata Monfort

---

**Muller Thurgau** 17.00  
Trentino - Cantine Bolognani

---

**Falanghina** 17.00  
Campania - Cantina Vadiaperti

---

**Lugana** 19.00  
Lombardia - Cà Lojera

## Vini Rosati 75 cl.

**Bardolino Chiaretto** 17.00  
Veneto - Cantina Tantini

---

**Rosè Frizzante** 17.00  
Trentino - Cantina Antonini  
Ceresa

---

**Rosato Nebbiolo Elfi** 17.00  
Piemonte - Cantine Pinsolio

---

**Rosato Monte della guardia** 18.00  
Lombardia - Cà Lojera

---

**Fashion Victim Rosè** 19.00  
Veneto - Cantine Astoria

## Vini Rossi 75 cl.

ROTWEIN  
RED WINE  
VIN ROUGE

<b>Barbera d'Asti Doc</b>	<b>16.00</b>
Piemonte - Cascina Carlot	
<b>Barbera d'Alba Doc</b>	<b>16.00</b>
Piemonte - Cantine Traversa	
<b>Gutturnio</b>	<b>16.00</b>
Emilia Romagna - Cantina Torre Fornello	
<b>Primitivo Salentino</b>	<b>16.00</b>
Puglia - Cantine Feudi Di Salentini	
<b>Nero d'Avola</b>	<b>16.00</b>
Sicilia - Cantina Alaki	
<b>Dolcetto D'Alba</b>	<b>17.00</b>
Piemonte - Cantina Traversa	
<b>Montepulciano d'Abruzzo «Bio»</b>	<b>17.00</b>
Abruzzo - Cantina Torre dei Beati	
<b>Morellino Di Scansano</b>	<b>17.00</b>
Toscana - Cantine Barbagli	
<b>Chianti Docg</b>	<b>18.00</b>
Toscana - Cantine La Lastra	

<b>Barbera d'Alba La Burdinata Ciabot</b>	<b>19.00</b>
Piemonte - Cantine Traversa	
<b>Nebbiolo Ciabot</b>	<b>19.00</b>
Piemonte - Cantine Traversa	
<b>Valpolicella Classico Superiore</b>	<b>20.00</b>
Veneto - Cantina Villa Spinosa	
<b>Gattinara</b>	<b>24.00</b>
Piemonte - Cantina Sociale di Gattinara (2011)	
<b>Ghemme 2009</b>	<b>25.00</b>
Piemonte - Katia Sebastiani	
<b>Barbaresco</b>	<b>31.00</b>
Piemonte - Cantine Traversa	
<b>Barolo Docg</b>	<b>35.00</b>
Piemonte - Cantine Diego Conterno	
<b>Brunello di Montalcino</b>	<b>44.00</b>
Toscana - Cantine Palazzo	

## Mezze bottiglie 37 cl.

<b>Gavi Del Comune Di Gavi Docg</b>	<b>12.00</b>
Piemonte - Cantine Morgassi	
<b>Dolcetto Di Dogliani</b>	<b>12.00</b>
Piemonte - Cantine Boschis	
<b>Chianti Doge</b>	<b>12.00</b>
Toscana - Fattoria di Rodanò	
<b>Gattinara</b>	<b>14.00</b>
Piemonte - Cantina Sociale Gattinara	
<b>Rosso di Montalcino</b>	<b>14.00</b>
Toscana - Cantine Palazzo	

*time to... eat*

# VINI

## Bollicine 75 cl.

<b>Prosecco Doc</b> Veneto - Galie Astoria	<b>18.00</b>
<b>Moscato Fashion Victim</b> Veneto - Astoria	<b>19.00</b>
<b>Rosè Fashion Victim</b> Veneto - Astoria	<b>19.00</b>
<b>Cartizze Superiore Docg</b> Veneto - Arzanà Astoria	<b>24.00</b>
<b>Franciacorta Brut Primum</b> Lombardia - Cantina La Valle	<b>28.00</b>
<b>Champagne Brut Grain Gru Blanc de Blancs</b>	<b>50.00</b>

## Birre

<b>Birra piccola</b> (Loburg - Belgio) alla spina 20 cl. Draught beer	<b>3.00</b>
<b>Birra grande</b> (Loburg - Belgio) alla spina 40 cl. Draught beer	<b>5.00</b>
<b>Birra 50 cl.</b> in bottiglia Original Landbier (Germania) Chiaro, Scura, Rossa	<b>6.00</b>
<b>Weizen Benediktiner birra 50 cl.</b> in bottiglia	<b>6.00</b>
<b>Baladin nazionale chiara 33 cl.</b> in bottiglia	<b>5.50</b>
<b>Baladin nazionale chiara 75 cl.</b> in bottiglia	<b>11.00</b>
<b>Birra No Alcool 30 cl.</b> in bottiglia	<b>3.50</b>



# BEVANDE

**Panachè piccola** 3.00  
20 cl. Radlar

---

**Panachè grande** 5.00  
40 cl. Radlar

---

**Acqua Valverde (Valsesia) 1 lt.** 2.50  
Sparkling or Still Water

---

**Acqua Valverde (Valsesia) 50 cl.** 1.50

---

**Acqua San Pellegrino gas 75 cl.** 3.00

---

**Bicchiere Vino Rosso/Bianco** 3.00  
Refosco - Pinot Bianco  
Glas Weiss oder rot Wine  
Glass red or white wine

---

**Bicchiere di prosecco Astoria** 4.00  
Glas Prosecco  
Glass Prosecco

---

**Bicchiere di Moscato Astoria** 4.50  
Glas Moscato (Suss Wine)  
Glass Moscato (Sweet Wine)

---

**Bicchiere di vino in bottiglia** 4.00  
Glas Tipische Wein  
Glass typical wine

**Vino bianco o rosso 25 cl.** 4.00  
Refosco - Pinot Bianco  
Rot oder Weiss Wein (trocken) 25 cl.  
White or red wine 25 cl.  
Vin blanc, rouge 25 cl.

---

**Vino bianco o rosso 50 cl.** 7.50  
Refosco - Pinot Bianco  
Rot oder Weiss Wein  
(trocken) 50 cl.  
White or red wine 50 cl.  
Vin blanc, rouge 50 cl.

---

**Vino bianco o rosso 1 lt.** 14.00  
Refosco - Pinot Bianco  
Rot oder Weiss Wein (trocken) 1 lt.  
White or red wine 1 lt.  
Vin blanc, rouge 1 lt.

---

**Lambrusco 25 cl.** 4.00  
Süsswein

*time to... eat*

# BEVANDE

<b>Coca Cola, Fanta, Lemonsoda, Sprite, Acqua Tonica, The freddo 33 cl.</b>	<b>2.50</b>	<b>Caffè espresso</b>	<b>1.50</b>
<hr/>		<hr/>	
<b>Succo di mela, succo d'arancia 20 cl.</b>	<b>2.50</b>	<b>Caffè americano</b>	<b>2.00</b>
Orangensaft, Apfelsaft 20 cl. Apple juce, orange juice 20 cl. Jus d'orange, Jus de Pomme 20 cl.		<hr/>	
<hr/>		<b>Cappuccino</b>	<b>2.50</b>
<b>Succo di arancia e mela con acqua minerale 20 cl.</b>	<b>2.00</b>	<hr/>	
Kleine Orangensaftschorle, Apfelsaftschorle 20 cl.		<b>Thé, Tisane, Camomilla Erba bona - Crodo</b>	<b>2.50</b>
<hr/>		Tee: Früchte, Schwarzer, Kamille, Pfeffermintz Tea, Camomile tea	
<b>Succo di arancia e mela con acqua minerale 33 cl.</b>	<b>3.50</b>	<hr/>	
Grosse Orangensaftschorle, Apfelsaftschorle 33 cl.		<b>Aperol Spritz 40 cl.</b>	<b>6.00</b>
<hr/>		<hr/>	
<b>Grappe ed amari nazionali</b>	<b>4.00</b>	<b>Hugo Cocktail 40 cl.</b>	<b>6.00</b>
Grappe und Magenbitter National grappa and Bitter liqueur Grappe et Amer		<hr/>	
<hr/>		<b>Sangria 40 cl.</b>	<b>6.00</b>
<b>Grappe speciali, barricate, Whisky, Cognac</b>	<b>5.00</b>	<hr/>	
		<b>Campari Orange 40 cl.</b>	<b>6.00</b>
		Campari bitter, succo arancio	

*time to... eat*

**Hotel Ristorante  
Pesce d'Oro ★★★**

*time to... eat*

---

Via Paolo Troubetzkoy, 136 - 28925 Verbania-Suna (VB)  
Tel. +39 0323 504445 - [info@hotelpescedoro.it](mailto:info@hotelpescedoro.it) - [www.hotelpescedoro.it](http://www.hotelpescedoro.it)



**Stay tuned!**