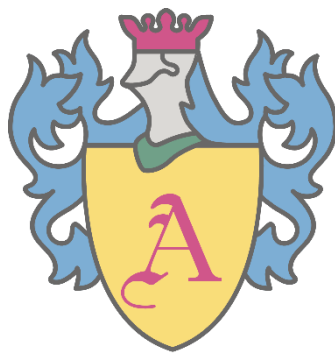




VILLA E PALAZZO
AMINTA

★★★★★ L
STRESA - LAGO MAGGIORE

Menù servizio in camera

Dalle 11:00 alle 22:00

Room service menù

From 11:00 am to 10:00 pm

***“Una vera tradizione non è la testimonianza di un passato concluso,
ma una forza viva che anima e informa di sé il presente.”***

***“A real tradition is not the relic of a past that is gone
it is a living force that animates and informs the present”***

La preghiamo di comunicarci eventuali intolleranze alimentari
We kindly ask you to alert us of any food allergies you might be suffering from

Caffè e tè sono da produzioni sostenibili ed il più locali possibili
Coffee and tea are sustainably certified and more local sourced as possible

 Piatto vegetariano o vegano – *Vegetarian and/or vegan dish*

 Piatto preparato con ingredienti locali - *Dish made with local and typical products*

 Piatto preparato con ingredienti sostenibili - *Dish made with sustainable ingredients*

 Piatto preparato con ingredienti privi di glutine - *Gluten-free dish*

* Prodotto fresco che ha subito un processo di abbattimento termico - *Fresh product subjected to quick freezing process*
I.V.A. inclusa – *V.A.T. included*



Antipasti, *Starters*

✓ Focaccia* integrale “come una pizza”
Wholemeal focaccia “stuffed as a pizza”
Euro 20

✂ ✓ Misticanza di insalate, soia, lenticchie, quinoa,
semi di girasole, olio di mandarino
Mixed salad, soy, lentils, quinoa, sunflower seeds, mandarin scented oil
Euro 19

✂ ✓ Caprese con mozzarella di bufala
Buffalo milk cheese mozzarella with tomato
Euro 22

✂ Crudo di Parma e melone
Parma ham and melon
Euro 22

Primi, *First courses*

✂ ✓ Crema di pomodoro
Traditional tomato soup
Euro 20

✓ Tortelli con borragine e mascarpa alla salvia
Tortelli pasta stuffed with borage and local ricotta cheese with sage
Euro 28

✓ Trofiette al Pesto e fagiolini
Trofiette pasta with string beans and basil Pesto sauce
Euro 22

✓ Spaghetti al pomodoro fresco e basilico
Spaghetti with fresh tomato and basil sauce
Euro 22



Secondi, *Main courses*

✂️ 🌱 Verdure grigliate con formaggio di capra al pepe rosa
Grilled vegetables with fresh goat cheese and pink pepper
Euro 22

✂️ Filetto di branzino con verdure in graticola e salmoriglio
Sea bass fillet with grilled vegetables and a sicilian dressing
Euro 34

🍷 🌱 Lingua di suocera, trota rosa affumicata e yogurt
Hard grain and whole wheat crispy crouton, served whit smoked salmon trout and yogurt
Euro 19

🍷 Hamburger di Fassona (150 gr) e patate fritte
Fassona beef hamburger and french fries
Euro 30

Dolci, *Dessert*

✂️ 🌱 Semifreddo* al mascarpone e fragole al balsamico
Mild creamy cheese and balsamic vinegar marinated strawberries parfait
Euro 16

✂️ 🌱 Zabaione freddo e frutti di bosco
Cold zabaglione cream and wild berries
Euro 16

✂️ 🌱 Selezione di gelati e sorbetti
Ice cream and sorbet selection
Euro 14