

WALI

RESTAURANT

GRAND HOTEL

CAMPIONE

VALI

RESTAURANT

ANTIPASTI

Tartare 29

Di manzo, la scelta dello chef

Of beef, the chef's choice

Buratta  19

con verdure di campo, pinoli tostati e pane croccante

With field vegetables, toasted pine nuts and red onion puff pastry bread

Salmone 22

Marinato alle bacche rosa, affumicatura di melo

Marinated pink berries, artichokes

Insalata   15

Vali, frutta & frutta, dressing alla senape

Vali, fruit & fruit, mustard dressing

SALUMI ITALIANI

Bresaola Paganoni della Valtellina, erbe e scaglie di grana 21

"Paganoni" bresaola from Valtellina, herbs and parmesan shavings

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, burro alle erbe e frutti 19

Parma ham 24 months, herb butter and fruits

Tagliere Italiano, salumi e formaggi 28

Board with local cold cuts and cheese

Salame felino, formaggio e arancia 12

"Felino" salami, cheese and orange







PRIMI PIATTI

L'orto 	19
Minestrone di verdure e crostini al timo e parmigiano <i>Vegetable minestrone with thyme croutons and parmesan tufts</i>	
Tagliatelle	22
Fatte in casa con ragù alla bolognese <i>Home-made pasta with bolognese sauce</i>	
Gnocchi di patate	24
Fatti a mano con crema al gorgonzola e tartufo nero <i>Handmade with gorgonzola cream and black truffle</i>	
Spaghetti 	19
Ai pomodorini del "Piennolo", basilico e parmigiano reggiano <i>With cherry tomatoes of the "Piennolo", basil and Parmesan cheese</i>	
Risotto 	24
Allo zafferano, nocciole, liquirizia <i>Saffron, hazelnuts, licorice</i>	
Fusilloni	21
Amatriciana, guanciale e Pecorino Romano <i>Amatriciana, guanciale and pecorino romano</i>	
Spaghettoni	22
Alla Carbonara, pepe nero della Valle Maggia <i>Alla Carbonara, black pepper from the Maggia valley</i>	
Paccheri	25
Ragù di polpo, olive, capperi e pinoli <i>Octopus ragout, olive, capers and pine nuts</i>	

SECONDI PIATTI

Ossobuco	39
Di vitello alla milanese <i>Of veal Milanese style</i>	
Branzino	39
Filetto, salsa verde e verdure <i>Fillet, green sauce and vegetables</i>	
Filetto di manzo	39
Di Fassona (180 gr), patate, verdure, fondo bruno <i>Di Fassona (180 gr), crushed potato, vegetables, brown background</i>	
Polpo	32
Tentacolo, crema di patate e porri, maionese al rosmarino e croccante <i>Tentacle, cream of potatoes and leeks, rosemary mayonnaise and crunchy</i>	
Suprema	29
Di pollo farcita con tartufo nero, patate, e verdure in foglia <i>Chicken stuffed with black truffle mashed potatoes, and leafy vegetables</i>	
Degustazione	21
Di formaggi con pane e mostarde 	
<i>Cheese tasting with bread and mustard</i>	

CONTORNI

Patatine fritte 	8
<i>French fries</i>	
Riso basmati 	8
<i>Basmati rice</i>	
Verdure grigliate 	12
<i>Grilled vegetables</i>	
Patate al rosmarino 	8
<i>Rosemary potatoes</i>	
Misto di verdure saltate 	10
<i>Mixture of sautéed vegetables</i>	
Verdure in foglia 	9
<i>Leafy vegetables</i>	

VALI

RESTAURANT



Grand Hotel Campione - Vali Restaurant
Via Matteo da Campione 2, 22061 Campione d'Italia (CO)
Telefono + 41 91 6495060 - Fax: + 41 91 6306069 - E-mail info@ghcampione.com
www.ghcampione.com



GRAND HOTEL
CAMPIONE
+ + + + +