




WALI

RESTAURANT

GRAND HOTEL

CAMPIONE




ANTIPASTI

Battuta	34
Di manzo, la scelta dello chef	
<i>Of beef, the chef's choice</i>	
1,3,4,5,6,7,10,12	
Burrata 	23
Pomodorini secchi, pinoli tostati, pane, verdure in foglia	
<i>Dried tomatoes, toasted pine nuts, bread, leafy vegetables</i>	
1,5,7,8,14	
Caesar Salad	23
Insalata, pollo scottato, pane croccante, noci tostate, bacon, scaglie di grana	
1,3,5,6,7,8,9,10	
Insalata  	
Vali, frutta & frutta, dressing alla senape	17
<i>Vali, fruit & fruit, mustard dressing</i>	
5,8,10	
Tartare	
Salmone, frutti di bosco, crema di burrata, nocciole e carpaccio di tartufo	32
<i>Salmon, berries, burrata cream, hazelnuts and truffle carpaccio</i>	
4,5,7,8	

SALUMI ITALIANI

Bresaola Paganoni della Valtellina, erbe e scaglie di grana	22
<i>"Paganoni" bresaola from Valtellina, herbs and parmesan shavings</i>	
3,8	
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, frutti, ciuffi di gorgonzola dolce	24
<i>Parma ham 24 months, fruits, tufts of sweet gorgonzola</i>	
1,5,7	
Tagliere Italiano, salumi e formaggi	43
<i>Board with local cold cuts and cheese</i>	
1,3,5,7,8,9,10	

PRIMI PIATTI

L'orto 	22
Minestrone di verdure, crostini al timo e parmigiano <i>Vegetable minestrone with thyme croutons and parmesan tufts</i>	
1,3,9	
Tagliatelle	29
All' uovo con ragù alla bolognese, bacche di ginepro <i>Home-made pasta with bolognese sauce</i>	
1,3,7,9,12	
Gnocchi di patate	34
Fatti a mano con crema al gorgonzola dolce e carpaccio di tartufo nero <i>Handmade with gorgonzola cream and black truffle</i>	
1,3,5,7	
Spaghetti 	24
Ai pomodorini in salsa fresca, basilico e olio "Nocellara" <i>With cherry tomatoes in fresh sauce, basil and oil "Nocellara"</i>	
1	
Risotto 	37
Giallo allo zafferano, crema al casera, nocciole tostate <i>Saffron yellow, cheese cream, toasted hazelnuts</i>	
3,7,8	
Tagliolini	
All' Astice, pomodorini di pachino, basilico fresco	45
<i>Lobster, cherry tomatoes, fresh basil</i>	
1,2,3,7	

SECONDI PIATTI

Rombo, 42

Filetto, salsa al limone verdello, patate al rosmarino

Turbot Fillet, green lemon sauce, rosmary potatoes

1,4,7

Filetto di manzo 48

Di Fassona (190 gr), patate, verdure, fondo bruno

Di Fassona (190 gr), crushed potato, vegetables, brown background

7,9,12

Polpo 43

Tentacolo rosticcato, crema di patate al porro, maionese al rosmarino

octopus tentacle with cream of potatoes and mint, rosemary mayonnaise

2,3,7,8,9,14


Suprema 41

Di pollo, tartufo nero carpaccio, purea di patate

Chicken, black truffle mashed, potatoes

5,7,9







Degustazione 23

Di formaggi con pane e mostarde 

Cheese tasting with bread and mustard

1,3,5,7,8,10

CONTORNI

Patatine fritte 	11
<i>French fries</i>	
1,5,12	
Riso basmati 	9
<i>Basmati rice</i>	
Insalata mista con dressing balsamico 	13
Mix salad	
5,6,8,9,10,11	
Purea di patate al tartufo nero 	12
<i>Potato puree with black truffle</i>	
5,7	
Asparagi alla griglia con burro e parmigiano 	11
<i>Grilled asparagus with butter and parmesan</i>	
3,7	
Verdure in foglia	10
Con aglio peperoncino 	
<i>Leafy vegetables with garlic and chili</i>	

“Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale e chiedi pure informazioni sul nostro cibo e bevande. Siamo preparati per poterti consigliarti nel migliore dei modi.” Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – “sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”. Troverai nel menù, gli ingredienti allergeni sopra segnalati con il numero identificativo corrispondente.

Troverai nel menù, gli ingredienti allergeni sopra segnalati con il numero identificativo corrispondente. Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Gli alimenti acquistati surgelati sono anche indicati con * fra gli ingredienti dei prodotti presenti.

- 1 Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut).
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3 Uova e prodotti a base di uova.
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce.
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6 Soia e prodotti a base di soia.
- 7 Latte e prodotti a base di latte.
- 8 Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10 Senape e prodotti a base di senape.
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
- 12 Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.



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
+ + + + +