

MENU

RESTAURANT



Noi di STRABIGLIA crediamo nella buona cucina. Lo chef Giuseppe Elena e i suoi collaboratori si dedicano alla creazione di piatti raffinati e straordinari, con originali accostamenti di sapori e i migliori ingredienti, accompagnati da vini sapientemente selezionati.

La nostra cura per i dettagli, per le sensazioni visive, olfattive e del gusto, ti lasceranno nel cuore un ricordo indelebile e un desiderio di concederti ancora il tempo per una cena o un pranzo "strabiglianti".

Cristian
Famiglia & Team

Think Different

TASTING MENU

(minimo due preparazioni)

*Lo Chef de Cuisine
Giuseppe Elena
propone in degustazione*

BOLLICINE E ROSE

ZEN & VEGETALE

Fresche insalate in foglia, brie de Coulommiers, tonno obeso, gamberi rossi, mango e baby verdure.

NUVOLE ROSA

Gnocchetti di patate e barbabietola spolverati al Castelmagno.

IL POLLO DI LUIGI XIV

Fagotto di pollo di Bresse, in misticanza alla cacciatore.

È INIZIO O FINE? LE LAIT D'OR

Selezione di formaggi francesi o delle nostre latterie.

STRABIGLIA & MACARONS

VARESINA CAFFÈ

€ 45,00 tasting menu

€ 60,00 tasting menu con vini



IN PARTENZA SONO HORS - D'OEUVRE



ZEN & VEGETALE

Fresche insalate in foglia,
brie de Coulommiers,
tonno obeso, gamberi rossi,
mango e baby verdure.

€ 18,00

IN GIARDINO AL MARE

Insalata di ostrica, ratatouille
di verdure in crosta di sale e
mozzarella di bufala.

€ 16,00

PO.LI.P.O.

Polipo sbattuto, limone di
Amalfi, pomodoro Pachino e
olive di Cerignola.

€ 19,00

刺身

Rivisitazione del tradizionale
Sashimi giapponese.

€ 22,00

OSTRICHE CADORET

Les huîtres "n° 4 Fine Binic"
con salvia e limoncella.

€ 18,00

TONNO BIG EYE E BALIK

Tartare di tonno obeso,
salmone lievemente
affumicato e uovo di quaglia.

€ 18,00

CREAZIONI DEL NORCINO OSSOLANO

Artigianali salami di capra,
cinghiale, cavallo e somarello,
con crudo della valle dei
pittori, mocetta e lardo.

€ 16,00

SINFONIE DELLE TERRE DI VERDI

Culatello di Zibello D.O.P.,
salame Strolghino e
Parmigiano riserva.

€ 17,50

OEUF DU JOUR E FOIE GRAS

Fegato grasso d'anatra in
scaloppa e piccola omelette
confiture.

€ 22,00

È INIZIO O FINE? LE LAIT D'OR

Selezione di formaggi francesi
o delle nostre latterie.

€ 14,00

PER ARRIVARE PRIMI



NUVOLE ROSA

Gnocchetti di patate e barbabietola spolverati al Castelmagno.

€ 11,00

ORO BIANCO DEI WALSER

Tortelli con patate, pere e Bettelmatt.

€ 15,00

ORO NERO

Carnaroli al nero di seppia con foglia d'oro e capasanta americana.

€ 14,00

ORO ROSA

Carnaroli mantecato alle fragole fresche.

€ 12,00

LA SOUPE!

Crema di ostriche e porri con panna fresca di Normandia.

€ 16,50

KING & QUEEN

Spaghetti al germe di grano con ostrica e granchio reale.

€ 18,00

SPIRITO DEL PORTO

Lasagna di pasta fresca con gamberi di Porto Santo Spirito alla bisque e bottarga.

€ 15,00

DAL 1989 È PER NOI IL CARTOCCIO

Pennette con pomodoro, carciofi, fiocco di Vigizzo e crema di latte.

€ 11,00

**PERCHÉ
C'È CARNE E CARNE!**



MAIALINO DA LATTE

Carrè di "suckling pig"
profumato al mirto di Sardegna.

€ 19,00

**IL ROSSINI
STRABIGLIANTE**

Filetto di manza con foie gras,
tartufo nero e Madeira.

€ 25,00

**WAGYU BEEF
KOBE STYLE**

Il manzo no stress grigliato
al barbecue.

€ 25,00

PICCIONE

Petto rosa glassato alla
rosa canina.

€ 20,00

CONIGLIO

Filetto in arrosto mignon
ripieno ai pistacchi di Bronte.

€ 19,00

**IL POLLO DI
LUIGI XIV**

Fagotto di pollo di Bresse, in
misticanza alla cacciatora.

€ 21,00

DA QUALE ACQUA?



**COQUILLES
SAINT JACQUES**

Capesante americane scottate
in salsa tropicale.

€ 19,00

TONNO OBESO

Tonno Big Eye in 3D alla milanese.

€ 18,00

SALMONE

Salmone selvaggio Loch fine in
salsa di agrumi e vaniglia del
Madagascar.

€ 18,00

**IL NOBILE
ASTICE BLUE**

Degustazione "calda e fredda"
di Homard Blue de Bretagne.

€ 34,00

BOCCADORO

Ombrina al vapore con frutto
del cappero di Pantelleria e
pomodoro Pachino.

€ 19,00

LE CABILLAUD

Morro di baccalà con semi di
sesamo e verdure al vapore.

€ 22,50

PER LASCIARVI UN
DOLCE RICORDO...



ZABAJONE CALDO

alla banana con crema di
gelato panato al cioccolato
fondente Valrhona.

€ 6,50

SABLÉ BRETON

al nocciolino, cioccolato bianco
e fondente.

€ 5,50

OMELETTE SURPRISE

al Grand Marnier.

€ 7,00

PETITE CLAFOUTIS

alle amarene candite.

€ 6,00

QUASI FREDDO

al limoncello tradizionale
di Capri.

€ 5,50

STRABIGLIA

& Macarons.

€ 7,00



Coperto e servizio.

€ 2,50

Caffè la Varesina.

€ 1,50

Acqua minerale Vigezzo Alpia.

€ 1,50

Acqua San Pellegrino & Panna.

€ 2,00



LOUNGE RESTAURANT BAR EVENTS