
Piroscafo Lombardia 1908

RISTORANTE GOURMET

★★★★★

La famiglia Bagnod incomincia il suo viaggio tra i sapori e le **eccellenze enogastronomiche dalle pendici del Monte Rosa**. Partendo dalla Val d' Ayas (AO) dove troviamo il **caseificio e la grotta dei formaggi più alti d'Europa** alla "Tchavana di Metzán" 2200 mt. s.l.m. Si seguono i corsi d'acqua facendo tappa a Carema dove avviene la storica vinificazione delle uve Nebbiolo. Altra tappa importante a Piverone (To) dove l'azienda Agricola Bagnod sviluppa molte delle proprie produzioni; si arriva poi a Cella Grande, sul Lago di Viverone (Bi), dove un Monastero Benedettino del XII Sec. incastonato tra le vigne di Erbaluce, fa da cornice ai nostri servizi di accoglienza.

Oggi si fa tappa ad Arona, qui un piroscrafo cullato dalle onde del Lago Maggiore da ormai più di un secolo, ci regala una **location elegante ed esclusiva dove proporre i Prodotti dell'Azienda Agricola Bagnod** (contrassegnati dalla Stella) **ed i vini di Cella Grande**. Vi ringraziamo per la visita e spero possiate vivere un'emozionante esperienza a bordo del Piroscrafo Lombardia 1908.



INGREDIENTI DI NOSTRA PRODUZIONE



Dalla nostra terra alla vostra tavola, tutti i prodotti provengono dai nostri vigneti e dai nostri allevamenti, curati con passione e dedizione. Ogni ingrediente racconta una storia di qualità e autenticità, garantendo un'esperienza gastronomica senza pari.





TAGLIERI

Selezione dei nostri salumi con giardiniera home-made ✨	Euro 15
Selezione dei nostri formaggi con miele ✨	Euro 17
Selezione di salumi e formaggi ✨	Euro 20

ANTIPASTI

Gazpacho di mela verde ✨ Con tomino ed erba cipollina (7, 9, 12)	Euro 16
Cheesecake ✨ Con frutti rossi in agrodolce e mocetta (1, 3, 7, 8, 12)	Euro 17
Panna cotta al gessato ✨ Servita con salsa di zafferano, mandorle e sugo di carne (1, 6, 8, 12)	Euro 15
Tataki di fassona piemontese ✨ Con verdure in osmosi, misticanza e spuma di gessato con spinacio croccante (7, 10, 12)	Euro 18
Tonno di coniglio Servito con giardiniera home-made (4, 9, 12)	Euro 17
Trota marinata Con sale di Cervia e zucchero Demerara (4, 7, 8, 12)	Euro 18



Coperto Euro 4



PRIMI

Carnaroli all'Erbaluce San Michele ✨

Con timo fresco e albicocche marinate - Minimo 2 persone (7, 9, 12)

Euro 20

Carnaroli alla crema di piselli e menta ✨

Con ragù di lago - Minimo 2 persone (2, 4, 7, 9, 12)

Euro 20

Maccheroncini artigianali al torchio ✨

Alla carbonara di lago e uova di salmerino* (1, 3, 4, 7, 12)

Euro 18

Gnocchetti di ricotta ✨

Serviti con salsa di datterino giallo mantecato al gessato (1, 3, 7, 9, 12)

Euro 18

Tagliolini freschi

Con fichi e pomodorini, aceto balsamico e vele di Neige de Brebis* (1, 3, 6, 7, 12)

Euro 18

Zuppa di cipolle ✨

Gratinata al pane nero e fontina (1, 5, 6, 7, 12)

Euro 16

SECONDI

Sottofiletto di fassona piemontese ✨

Con battuta di avocado, praline di patata e speck, pomodorino ripieno gratinato e maionese alla senape* (1, 2, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

Euro 26

Cubo di agnello ✨

Cotto in bassa temperatura con la sua salsa, capponatina e porro bruciato (1, 5, 7, 9, 10, 12)

Euro 26

Filetti di persico alla Rocca d'Angera

Con patate fondenti* (1, 4, 7)

Euro 22

Rollè di lucioperca con spinacino ✨

Servito in salsa bouillabaisse e briciole di salame (1, 2, 4, 6, 9)

Euro 22

Emozione di formaggi d'alta quota ✨

Formaggi di nostra produzione (7)

Euro 20



Coperto Euro 4



DESSERT

Il nostro gelato con i suoi divertimenti ✨
(1, 3, 7, 8, 12)

Euro 12

Yogurt
Sfiolato con tegoline valdostane e albicocche marinate
all'Erbaluce San Michele al timo (1, 5, 7, 10)

Euro 12

Bonet alla piemontese
(1, 7, 8)

Euro 10

Ricottina ✨
Con miele, limone candito, nocciole e polvere di caffè (1, 7, 8)

Euro 12

Semifreddo all'Ardorem ✨
Con croccante, salsa al cioccolato e frutti freschi (1, 3, 7, 8, 12)

Euro 12

Caffè, ginseng, orzo, decaffeinato

Euro 2



Coperto Euro 4



BEVANDE

Aperol Spritz	Euro 7
Aperitivo della casa analcolico	Euro 6
Bibite in lattina	Euro 4
Succhi di frutta	Euro 4
Acqua microfiltrata	0,5 L Euro 1,50 0,75 L Euro 2,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

Menabrea bionda o Ambrata	Euro 4
Birra analcolica	Euro 5

DA MEDITAZIONE

Erbaluce di Caluso DOCG "Ardorem" 2017 0,5 L	Euro 59
Grappa da uve Erbaluce	Euro 6
Digestivi - Amari	Euro 5/20

ALLERGENI

1. Cereali che contengono glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
 2. Crostacei o prodotti a base di crostacei
 3. Uova e prodotti a base di uova
 4. Pesce o prodotti a base di pesce
 5. Arachidi o prodotti a base di arachidi
 6. Soia o prodotti a base di soia
 7. Latte o prodotti a base di latte (incluso lattosio)
 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi)
 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 semi di sesamo
 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
- * Alcuni prodotti potrebbero essere congelati dall'origine

EVENTI PRIVATI

Per i tuoi eventi, abbiamo diversi menù e proposte che si possono adattare alle tue esigenze.
Contattaci per maggiori informazioni



Coperto Euro 4

Piroscafo Lombardia 1908

RISTORANTE GOURMET



The Bagnod family begins its journey through the flavours and excellent food and wine from the slopes of Monte Rosa. Starting from Val d'Ayas (AO), where the highest cheese factory and cave of Europe are located, at "Tchavana di Metzán" 2200 mt. above sea level, and following the waterways, we can reach Carema, where the historic vinification of Nebbiolo grapes takes place. Another important stop is worth in Piverone (TO), where the Bagnod farm develops many of its productions; then, in Cella Grande, on Lake Viverone (BI), where a Benedictine Monastery of the XII century, set among the Erbaluce vineyards, is the setting for our hospitality services.

Today, we are in Arona on a steamboat lulled by the waves of Lake Maggiore for more than a century, an elegant and exclusive location where we can propose the products of the Bagnod farm (marked by the Star) and the wines of Cella Grande. Thank you for your visit, we hope you can live an exciting experience on board the steamboat Lombardia 1908.



OUR OWN INGREDIENTS



From our land to your table, all the products come from our vineyards and farms, with passion and dedication. Each ingredient tells a story of quality and authenticity, ensuring an unparalleled gastronomic experience.





PLATTERS

Selection of our cured meats with home-made Giardiniera (mixed pickles) ✨	Euro 15
Selection of our cheeses with honey ✨	Euro 17
Selection of cured meats and cheeses ✨	Euro 20

STARTERS

Green apple Gazpacho ✨ With Tomino cheese and chives (7, 9, 12)	Euro 16
Cheesecake ✨ With sweet and sour red fruits and Mocetta (dried beef) (1, 3, 7, 8, 12)	Euro 17
Gessato cheese panna cotta (cooked cream) ✨ Served with saffron sauce, almonds and meat sauce (1, 6, 8, 12)	Euro 15
Tataki of Fassona Piemontese meat ✨ With vegetables in osmotic technique, mix salad and foam of Gessato cheese with crispy spinach (7, 10, 12)	Euro 18
Tuna-style rabbit Served with home-made Giardiniera (mixed pickles) (4, 9, 12)	Euro 17
Marinated trout With Cervia salt and Demerara sugar (4, 7, 8, 12)	Euro 18



Cover Charge
4 Euro



FIRST COURSES

Carnaroli rice in Erbaluce San Michele wine ✨	Euro 20
With fresh thyme and marinated apricots - minimum 2 people (7, 9, 12)	
Carnaroli rice with cream of peas and mint ✨	Euro 20
With lake ragoût - minimum 2 people (2, 4, 7, 9, 12)	
Handmade drawn Maccheroncini ✨	Euro 18
Lake-carbonara and char eggs* (1, 3, 4, 7, 12)	
Dumplings of Ricotta cheese ✨	Euro 18
Served with yellow datterino tomato in Gessato cheese sauce (1, 3, 7, 9, 12)	
Fresh tagliolini	Euro 18
With figs and tomatoes, balsamic vinegar and veils of Neige de Brebis cheese* (1, 3, 6, 7, 12)	
Onion soup ✨	Euro 16
Gratin, with black bread and Fontina cheese (1, 5, 6, 7, 12)	

MAIN COURSES

Fassone Piemontese sirloin ✨	Euro 26
With avocado tartare, pralines of potato and speck, stuffed tomato gratin and mustard mayonnaise* (1, 2, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12)	
Cube of lamb ✨	Euro 26
Cooked at low temperature with its sauce, Capponatina (chopped fried eggplant and other vegetables, seasoned with olive oil, tomato sauce) and burned leek (1, 5, 7, 9, 10, 12)	
Rocca d'Angera-style perch fillets	Euro 22
With fondant potatoes* (1, 4, 7)	
Roulade of pike perch with spinach ✨	Euro 22
Served in bouillabaisse sauce and salami crumbs (1, 2, 4, 6, 9)	
Emotion of high-mountain cheeses ✨	Euro 20
Our production of cheese (7)	



Cover Charge
4 Euro



DESSERT

Our ice cream with its entertainment ✨
(1, 3, 7, 8, 12)

Euro 12

Yogurt

Foamed with Aosta Valley waffles and apricots marinated in Erbaluce San Michele wine and thyme (1, 5, 7, 10)

Euro 12

Piedmontese-style Bonet

Spoon dessert, with rum, cocoa and Amaretti biscuits (1, 7, 8,)

Euro 10

Ricottina ✨

With honey, candied lemon, hazelnuts and coffee powder (1, 7, 8)

Euro 12

Ardorem wine semifreddo (frozen mousse) ✨

With crumble, chocolate sauce and fresh fruits (1, 3, 7, 8, 12)

Euro 12

Coffee, ginseng coffee, barley coffee, decaffeinated

Euro 2



Cover Charge
4 Euro



DRINKS

Aperol Spritz	Euro 7
Non-alcoholic house aperitif	Euro 6
Canned soft drinks	Euro 4
Fruit juices	Euro 4
Microfiltered water	0,5 L Euro 1,50 0,75 L Euro 2,50

BOTTLED BEERS

Menabrea, pale or amber	Euro 4
Non-alcoholic beer	Euro 5

END-OF-MEAL MEDITATION

Erbaluce di Caluso DOCG "Ardorem" 2017 0.5 L	Euro 59
Grappa from Erbaluce grapes	Euro 6
Digestives - Amaro	Euro 5/20

ALLERGENS

1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, Kamut)
 2. Crustaceans or crustaceans-based products
 3. Eggs and egg products
 4. Fish or fish products
 5. Peanuts and peanut-based products
 6. Soy or soy-based products
 7. Milk or milk-based products (including lactose)
 8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios)
 9. Celery and celery-based products
 10. Mustard and mustard-based products
 11. Sesame seeds and products based on sesame seeds
 12. Sulphur dioxide and sulphites (if at concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/litre)
- * Some products may be frozen at origin

PRIVATE EVENTS

For your events, we have different menus and proposals that can meet your needs.
Contact us for more informations.



Cover Charge
4 Euro

Piroscafo Lombardia 1908

RISTORANTE GOURMET

★★★★★

La famille Bagnod commence son voyage à travers les saveurs et l'excellence des produits et du vin des pentes du Monte Rosa. A partir du Val d'Ayas (AO) où nous trouvons la fromagerie et la grotte des fromages les plus élevés d'Europe à la "Tchavana di Metzán" 2200 mt. au-dessus du niveau de la mer, en suivant les cours d'eau, nous arrêtons à Carema où se déroule la vinification historique des raisins Nebbiolo. Un autre arrêt important à Piverone (TO) où la ferme Bagnod développe beaucoup de ses productions ; puis nous arrivons à Cella Grande, sur le lac Viverone (BI), où un monastère bénédictin du XIIe siècle, situé au milieu des vignobles Erbaluce, est le cadre de nos services d'accueil.

Aujourd'hui, nous nous arrêtons à Arona : ici, un bateau à vapeur bercé par les vagues du lac majeur depuis plus d'un siècle, nous donne un emplacement élégant et exclusif où nous pouvons vous proposer les produits de la ferme Bagnod (marqué par une étoile) et les vins de Cella Grande. Nous vous remercions pour la visite et espérons que vous pourriez vivre une expérience passionnante à bord du bateau à vapeur Lombardia 1908.



NOS PROPRES INGRÉDIENTS



De notre terre à votre table, tous les produits proviennent de nos vignobles et fermes, soignés avec passion et dévouement. Chaque ingrédient raconte une histoire de qualité et d'authenticité, en vous garantissant une expérience gastronomique inégalée.





PLATEAUX

Sélection de nos charcuteries avec Giardiniera faite maison (mélange de légumes à l'aigre-doux) ✨	Euro 15
Sélection de nos fromages avec miel ✨	Euro 17
Sélection de charcuteries et fromages ✨	Euro 20

ENTRÉES

Gazpacho de pomme verte ✨ Avec fromage Tomino et ciboulette (7, 9, 12)	Euro 16
Cheesecake ✨ Aux fruits rouges aigres-douces et Motsetta (viande assaisonnée et séchée) (1, 3, 7, 8, 12)	Euro 17
Panna cotta au fromage Gessato ✨ servie avec sauce de safran, amandes et sauce à la viande (1, 6, 8, 12)	Euro 15
Tataki de Fassona Piemontese ✨ Avec des légumes en osmose, salade mixte et mousse de fromage Gessato (7, 10, 12)	Euro 18
Faux - thon de lapin Servi avec Giardiniera faite maison (mélange de légumes à l'aigre-doux) (4, 9, 12)	Euro 17
Truite marinée Au sel de Cervia et sucre Demerara (4, 7, 8, 12)	Euro 18



Couverts 4 Euro



PÂTES

- Riz Carnaroli au vin Erbaluce San Michele** ✨ Euro 20
Avec du thym frais et abricots marinés - minimum 2 personnes (7, 9, 12)
- Riz Carnaroli à la crème de petits pois et menthe** ✨ Euro 20
avec ragoût de lac - minimum 2 personnes (2, 4, 7, 9, 12)
- Maccheroncini fait à la main à la presse** ✨ Euro 18
Carbonara du lac et œufs d'omble chevalier* (1, 3, 4, 7, 12)
- Boulettes de Ricotta** ✨ Euro 18
Servies avec une sauce aux tomates datterino jaune crémeux au fromage Gessato (1, 3, 7, 9, 12)
- Tagliolini frais** Euro 18
Avec figues et tomates, vinaigre balsamique et voiles de fromage Neige de Brebis* (1, 3, 6, 7, 12)
- Soupe d'oignon** ✨ Euro 16
Gratinée avec de pain noir et de la Fontina (1, 5, 6, 7, 12)

PLATS PRINCIPAUX

- Faux-filet de Fassone Piemontese** ✨ Euro 26
Avec pâte à l'avocat, pralines de pommes de terre et speck, gratin de tomates farcies et mayonnaise à la moutarde* (1, 2, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12)
- Cube d'agneau** ✨ Euro 26
Cuit à basse température avec sa sauce, Caponata (ratatouille sicilienne à base d'aubergines) et poireaux brûlés (1, 5, 7, 9, 10, 12)
- Filets de perche à la mode de la Rocca d'Angera** Euro 22
Avec pommes de terre fondantes* (1, 4, 7)
- Roulade de sandre avec épinards** ✨ Euro 22
Servie dans une sauce bouillabaisse et miettes de salami (1, 2, 4, 6, 9)
- Émotion des fromages de haute montagne** ✨ Euro 20
Fromages de notre production (7)



Couverts 4 Euro



DESSERT

Notre glace avec son divertissement ✨

(1, 3, 7, 8, 12)

Euro 12

Yaourt

Mousse et tuiles valdôtaines (gaufres), abricots marinés avec du vin Erbaluce San Michele et thym (1, 5, 7, 10)

Euro 12

Bonet à Piemontese

Gâteau traditionnel au chocolat et Amaretti (1, 7, 8,)

Euro 10

Ricottina ✨

Citron confit, noisettes et café en poudre (1, 7, 8)

Euro 12

Semifreddo au vin Ardorem ✨

Avec croquant, sauce au chocolat et fruits frais (1, 3, 7, 8, 12)

Euro 12

Café, ginseng, orge, décaféiné

Euro 2



Couverts 4 Euro



BOISSONS

Aperol Spritz	Euro 7
Apéritif maison sans alcool	Euro 6
Cannettes	Euro 4
Jus de fruits	Euro 4
Eau microfiltrée	0,5 L Euro 1,50 0,75 L Euro 2,50

BIÈRES EN BOUTEILLE

Menabrea blonde ou ambrée	Euro 4
Bière sans alcool	Euro 5

VINS DE MÉDITATION

Erbaluce di Caluso DOCG "Ardorem" 2017 0,5 L	Euro 59
Grappa de raisins Erbaluce	Euro 6
Digestifs - Amaro	Euro 5/20

ALLERGÈNES

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)
 2. Crustacés ou produits à base de crustacés
 3. Œufs et ovoproduits
 4. Poisson ou produits à base de poisson
 5. Cacahuètes ou produits à base de cacahuètes
 6. Soja ou produits à base de soja
 7. Lait ou produits à base de lait (y compris lactose)
 8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches)
 9. Céleri et produits à base de céleri
 10. Moutarde et produits à base de moutarde
 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
 12. Dioxyde de soufre et sulfites (si à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre)
- * Certains produits peuvent être congelés à partir de l'origine

ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

Pour vos événements, nous avons différents menus et propositions qui peuvent être adaptés à vos besoins. Contactez-nous pour plus d'informations.



Couverts 4 Euro