



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 piroascafo 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 Piroascafo Lombardia 1908.

Roberto Bagnod

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

Sformato di zucca ✨ Con crema di blu di pecora (1, 3, 5, 7, 12)	Euro 14
Carciofo fondente ✨ Con fonduta di gessato e terra di pane (1, 3, 5, 7, 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
Carpaccio di trota salmonata Tiepido al pepe rosa e salsa teriyaki (1, 2, 6)	Euro 17



Coperto Euro 4



PRIMI

Carnaroli all'Erbaluce San Michele ✨	Euro 20
Con timo fresco e albicocche marinate - Minimo 2 persone (7, 9, 12)	
Carnaroli alla zucca ✨	Euro 20
Con crema di tartufo - Minimo 2 persone (5, 6, 7, 8, 9, 12)	
Maccheroncini artigianali al torchio ✨	Euro 18
Alla carbonara di lago e uova di salmerino* (1, 3, 4, 7, 12)	
Gnocchetti di ricotta ✨	Euro 18
Serviti con salsa di datterino giallo mantecato al gessato (1, 3, 7, 9, 12)	
Tagliolini freschi ✨	Euro 18
Al burro di caffè Bagnod, lime e battuta di trota (1, 3, 4, 6, 7, 9)	
Zuppa di cipolle ✨	Euro 16
Gratinata al pane nero e fontina (1, 5, 6, 7, 12)	



Coperto Euro 4



SECONDI

Sottofiletto di fassona piemontese ✨

Con rosti allo speck e pomodoro ripieno con fonduta di blu
(1, 2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12)

Euro 26

Cubo di agnello ✨

Cotto in bassa temperatura con la sua salsa, cavolo rosso stufato e
millefoglie di patate (1, 5, 7, 9, 10, 12)

Euro 26

Filetti di persico

Con patate fondenti* (1, 4, 7)

Euro 22

Trancio di trota

Al burro di cacao su patata morbida, mantecato al tomino (1, 4, 6, 7)

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

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

Euro 12

Salame dolce al cioccolato

Con crema alla vaniglia (1, 3, 7, 9, 12)

Euro 10

Pera nostrana al carema ✨

Con morbido di torcetti e ricotta (1, 3, 7, 8, 12)

Euro 10

Zabaione all'Ardorem ✨

Con biscottini di polenta - Minimo 2 persone (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



Coperto Euro 4



PIROSCAFO LOMBARDIA

1908 ARONA - NO

1908

EVENTI PRIVATI

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

Roberto Bagnod

