



La Stube è un rifugio di autentica tradizione alpina, un "ristorante nel ristorante" che offre un'esperienza intima e avvolgente.

Appena varchi la soglia, il profumo del legno antico e il calore del camino centrale ti trasportano in un'atmosfera d'altri tempi, ispirata alle baite di montagna.

Il locale, sapientemente ricostruito con materiali originali recuperati dalle antiche costruzioni, crea un'atmosfera unica, dove passato e presente si fondono per offrire un'esperienza di montagna indimenticabile, perfetta per vivere una serata speciale o per godere di una cena intima.

Il menu della Stube rispecchia la stessa filosofia: piatti ispirati alla tradizione montana reinterpretati in chiave gourmet per esaltare i sapori autentici del territorio. L'uso di materie prime locali e di ingredienti a km 0 ne fa una tappa gastronomica imperdibile per chi cerca una cucina genuina e ricercata, in perfetta armonia con l'ambiente circostante.



Dolci e Dessert al cucchiaio

Gratin di frutti rossi con zabaglione al moscato ^(3,12)

Red berry gratin with Moscato zabaglione
Rote-Beeren-Gratin mit Moscato-Zabaione
Gratin de fruits rouges au zabaione au Muscat

€ 12

Tortino di castagne e pinoli con salsa al cioccolato e gel al lampone ^(1,3,7,8)

Chestnut and pine nut cake with chocolate sauce and raspberry gel
Kastanien- und Pinienkernkuchen mit Schokoladensauce und Himbeergelee
Gâteau de châtaignes et pignons de pin, sauce au chocolat et gelée de framboise

€ 11

Panna cotta tradizionale ai frutti di bosco ⁽⁷⁾

Traditional panna cotta with berries
Traditionelle Panna Cotta mit Waldbeeren
Panna cotta traditionnelle aux fruits rouges

€ 10

Cubo di mascarpone con insalatina tropicale e salsa al moka del caribe ^(1,3,7,12)

Mascarpone cube with tropical salad and Caribbean mocha sauce
Mascarpone-Würfel mit tropischem Salat und karibischer Mokka-Sauce
Cube de mascarpone avec salade tropicale et sauce moka des Caraïbes

€ 11

1. Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten ■ 2. Crostacei - Crustaceans ■ 3. Uova - Eggs ■
4. Pesce - Fish ■ 5. Arachidi - Peanuts ■ 6. Soia - Soybeans
7. Latte e prodotti a base di latte - Milk and dairy products ■ 8. Frutta a guscio - Tree nuts ■
9. Sedano - Celery ■ 10. Senape - Mustard ■
11. Semi di sesamo - Sesame seeds ■ 12. Anidride solforosa e solfiti - Sulphur dioxide and sulphites ■
13. Lupini - Lupin ■ 14. Molluschi - Mollusc

Antipasti

Assortimento di salumi e formaggi ossolani, marmellata di cipolle e pane alle noci ^(1,7,8)

€ 23

Assortment of Ossola cured meats and cheeses, onion jam and walnut brea
Auswahl an Ossola-Wurstwaren und Käsesorten, Zwiebelmarmelade und Walnussbrot
Assortiment de charcuteries et de fromages Ossola, confiture d'oignons et pain aux noix

Tartar di manzo, spuma di patate, ratte tartufata ed insalatine novelle ⁽⁷⁾

€ 23

Beef tartare, truffled potato foam, and salad sprouts
Rindertartar, Kartoffelschaum, Trüffel-Ratte und neue Salate
Tartare de bœuf, mousse de pommes de terre, ratte truffée et nouvelles salades

Magatello di vitello CBT con salsa tonnata e polvere di capperi ^(4,7)

€ 19

CBT veal fillet with tuna sauce and caper powder
Kalbsfilet im CBT gegart mit Thunfischsauce und Kapernpulver
Filet de veau cuit an CBT, sauce thon et câpres an poudre

Primi Piatti

Pizzoccheri alla Tellina (gli originali dell'accademia) ^(1,7) € 15

Pizzoccheri alla Tellina (Original recipe certified by the Accademia)
Pizzoccheri alla Tellina (traditionelles, von der Akademie zertifiziertes Rezept)
Pizzoccheri alla Tellina (recette traditionnelle certifiée par l'Académie)

Gnocchetti di pane ricotta ed erbette, fonduta al grasso d'alpe e funghetti ^(1,3,7) € 14

Bread, ricotta and herb gnocchetti with Alpine cheese fondue and mushrooms
Brotgnocchetti mit Ricotta und Kräutern, Alpkäsefondue und Pilzen
Gnocchetti de pain à la ricotta et aux herbes, fondue de fromage d'alpage et petits champignons

Lasagnetta al ragù di cinghiale e scalogni al vino rosso ^(1,3,7,12) € 15

Lasagnetta with wild boar ragù and red wine shallots
Lasagnetta mit Wildschweinragout und Schalotten in Rotwein
Lasagnette au ragù de sanglier et échalotes au vin rouge

Riso Carnaroli mantecato ai finferli del bosco e foie gras croccante ^(7,12) € 21

Carnaroli rice creamed with wild chanterelle mushrooms and crispy foie gras
Carnaroli-Reis, cremig mit wilden Pfifferlingen und knuspriger Foie gras
Riz Carnaroli crémeux aux girolles sauvages et foie gras croustillant

Carni e Specialità della Stube

Filetto di fassona piemontese 180 gr in tagliata con patatine al rosmarino jus al balsamico ed insalatine novelle ^(7,12) € 39

180 g sliced Piedmontese Fassona beef fillet with rosemary potatoes, balsamic jus and baby leaf salad
Piemonteser Fassona-Rinderfilet (180 g), in Tagliata geschnitten, mit Rosmarinkartoffeln, Balsamico-Jus und jungen Blattsalaten
Filet de bœuf Fassona du Piémont (180 g) en tagliata, pommes de terre au romarin, jus au vinaigre balsamique et jeunes pousses de salade

Stracotto di cervo al Barbera Polenta di grano saraceno (Cropa) e verdure glassate ^(1,12) € 33

Venison stew braised in Barbera wine with buckwheat polenta (Cropa) and glazed vegetables
Hirschgeschmort in Barbera-Wein, Buchweizenpolenta (Cropa) und glasierte Gemüse
Civet de cerf au vin Barbera, polenta de sarrasin (Cropa) et légumes glacés

Carrè di Agnello NZ in crosta provenzale ai funghi porcini e cotto nel fieno di montagna Gratin di patate e verdure stir fried ^(1,6,7,8,10,12) € 42

New Zealand lamb rack in a Provençal crust with porcini mushrooms, cooked in mountain hay, served with potato and vegetable gratin and stir-fried vegetables
Lammkarree aus Neuseeland in provenzalischer Kruste mit Steinpilzen, im Bergheu gegart, serviert mit Kartoffel- und Gemüsegratin sowie gebratenem Gemüse
Carré d'agneau de Nouvelle-Zélande en croûte provençale aux cèpes, cuit dans du foin de montagne, servi avec gratin de pommes de terre et légumes, légumes sautés

Tomahawk di Scottona alla griglia IRL 1 kg (per 2 pers) con burro alle erbe salsa olandese, patatine al rosmarino, legumi croccanti ⁽⁷⁾ € 79

1 kg Irish Scottona Tomahawk steak (for 2) with herb butter, served with hollandaise sauce, rosemary potatoes and crispy vegetables, grilled
1 kg Irish Scottona Tomahawk-Steak (für 2 Personen) mit Kräuterbutter, serviert mit Sauce Hollandaise, Rosmarinkartoffeln und knusprigem Gemüse, gegrillt
Tomahawk de Scottona irlandaise 1 kg (pour 2 personnes) avec beurre aux herbes, servi avec sauce hollandaise, pommes de terre au romarin et légumes croquants, grillé

1. Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten ▪ 2. Crostacei - Crustaceans ▪ 3. Uova - Eggs ▪
4. Pesce - Fish ▪ 5. Arachidi - Peanuts ▪ 6. Soia - Soybeans
7. Latte e prodotti a base di latte - Milk and dairy products ▪ 8. Frutta a guscio - Tree nuts ▪
9. Sedano - Celery ▪ 10. Senape - Mustard ▪
11. Semi di sesamo - Sesame seeds ▪ 12. Anidride solforosa e solfiti - Sulphur dioxide and sulphites ▪
13. Lupini - Lupin ▪ 14. Molluschi - Mollusc