

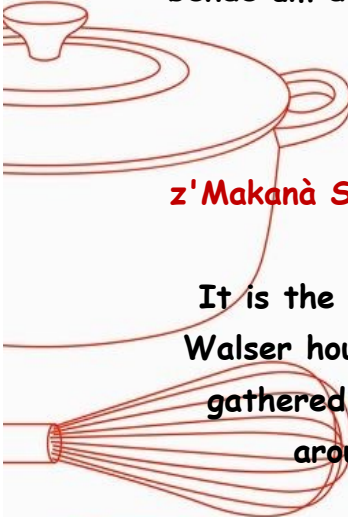
z'Makanà Stubu significa "la Stube di Macugnaga" in lingua walser.

È il locale più elaborato ed importante di tutta la casa walser, un luogo di convivialità dove si riuniva la famiglia per mangiare e trascorrere le lunghe serate invernali intorno alla Stube (la stufa di pietra ollare).



z'Makanà Stubu bedeutet "die Stube di Macugnaga" in der Walsersprache.

Es ist das aufwendigste und bedeutendste des ganzen Walserhauses, ein Ort der Geselligkeit, wo sich die Familie versammelte, um zu essen und die langen Winterabende um die Stube (den Specksteinofen) zu verbringen.

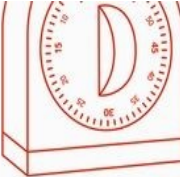


z'Makanà Stubu means "the Stube di Macugnaga" in the Walser language.

It is the most elaborate and important of the whole Walser house, a place of conviviality where the family gathered to eat and spend the long winter evenings around the Stube (the soapstone stove).

Preghiamo i gentili clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze

....**Iniziamo bene....**



La voglia di salumi particolari
(differetnt mixed cold cuts)
(besonderes gemischter aufschnitt)

€ 13,00

Il baccalà mantecato su crema di zucca
(gëmaltd stockfisch pûree am kurbiscrème)
(creamed cod fish an pumkincream)

(H)

€ 13,00

La tartare di salmerino al profumo di brace, con patate blue e pistacchi

(wilde forelle tartare lighte gërauchertem mit blau katoffeln und pistazien)
(tartare of local trout light smocked , blue potatoes and pistacios)

(D)

€ 14,00


Il crèmè caramel di porri con crema di grasso d'alpe del Monscera

(lauch creme caramela auf Monscera frische käse)
(cream caramel of leek and Monscera fresh cheese)

(B C)

€ 13,00

Non la solita tartare.....
(Bësonder triloghie vom rind tartare)
(trilogy of beef tartare)



€ 15,00

dalle farine del nostro sacco.....

Piatto storico dal 2001

Gli jazzini all'anzaschina

(hausegemacht brötteig mit zwibeln, bacon un toma Käse)

(strip of bread with battered onion, bacon and local toma cheese)

(A B C) € 13,00

I tagliolini freschi ai funghi porcini *

(frieschnudelm mit steinpilzen)

(fresh tagliolini pasta with porcini mushrooms)

(A B C) € 13,00

Le crespelline alla macugnaghese

(crêpes an macugnaghese art: kartoffeln schaum, eschalotte, bacon und anzasca tome käse)

(Macugnaga pan cakes :potatoes mousse, shallots, bacon and cream of toma cheese)

(A B C) € 13.00

I tagliolini freschi in carbonara di baccalà e pinoli

(hausegemacht noudell an carbonara art mit stockfish und pinienkernen)

(fresh noodles on carbonara of codfish and pinenuts)

(A D) € 13.00

La zuppa del giorno

(Tages soupe)

(Soup of the day)

€ 12,00

...la compagnia delle carni.....

Piatto storico dal 2001

Lo z'Makanà Stube Teller

(rindsfiletan parmisan crêpes mit barolo und balsamic vinegrar sause)

(beef fillet in a parmisan cheese basket with a batolo wine and balsamic vinegrar sauce)

(B) €. 25.00

Il filettino di maialino

trafitto dalla pancetta ossolana cotta al vapore, sfumato al sidro di mele del Monte Bianco

(spanferkel filet mit bacon gefultem und gefultem und gedampft an apfelsidro vom Monte Blanc)

(pork fillet flovored with stam cooked local bacon and "monte Bianco" applecider)

€. 22.00

La Pluma Iberica alla piastra con crema di patate e verdure colorate

(gëbraten iberische pluma mit kartoffeln mousse und gefarbene gemuse)

(pluma Iberica grilled with cream ofpotatoes and colored vegetables)

(B) € 22,00

Il filetto d'agnello su carciofi brasati e gocce di menta

(lamm filet mit artischoken braisieren und minze drops)

(the lamb fillet on braised artichokes and mint drops)

(B) € 24,00

I piatti sono accompagnati da patate e verdure
Die Gerichte werden von Kartoffeln und Gemüse begleitet
The dishes are accompanied by potatoes and vegetables

.....presi per la gola.....

La composizione di formaggi di capra

(ziegenkäse compositionen)

(the composition of goat cheeses)

€ 15.00

La tavolozza di formaggi dell'Ossola.

(Ossola käse platte)

(The plate of Ossola cheeses)

€ 15.00

Gli assaggi di formaggi italiani

(Italienische Käseauswahl)

(the mixed of italians cheeses)

€. 15.00

Le nostre composizioni saranno accompagnate da frutta fresca di stagione, mieli, mostarde e composte di frutta

(Unsere compositionen sind beglickenmit: fruchte, honig, zusammengesetzt mustards)

(our composition will be served with fresch fruits, honey, mustards and jam fruits)

Intolleranze alimentari - food intolerance

A cereali contenenti glutine - cerealscontaining gluten

B latte e/o prodotti derivati - milk and milk products

C uova e/o prodotti a base di uova - eggs andeggproducts

D frutta a guscio - nuts

E soia e/o prodotti a base di soia - and soy-based products

F lievito di birra - brewer's yeast

G crostacei e/o derivati - shellfish and / orderivatives

H oli particolari - particular oils