

z'Makanà Stubu significa

“la Stube di Macugnaga” in lingua walser.

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

Ci auguriamo che il nostro cibo
aiuti a rendere più allegre le vostre giornate,
più vispo il vostro cuore,
più veloci le vostre gambe e
più sereni i vostri pensieri

Preghiamo i gentili clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze

z'Makanà Stubu means

" the Stube of Macugnaga" in Walser language.

It was the local, most elaborate and important of all the Walser houses. A place of conviviality where the family gathered to eat and spend the long winter evenings around the Stube
(the soap stone stove)

We hope that our food helps
to make your days more cheerful,
more lively your heart,
quicken your pace
and calm your mind

Please advise us of any allergies or intolerances

...Iniziamo bene...

La tartare di salmerino leggermente affumicato
con patate blu e pistacchi

Smoked char (lake fish) tartare with blue potatoes and pistachio nuts

€ 14.00

La voglia di salumi particolari

Plate of speciality cold meats

€ 13,00

I fichi al forno con caprino, avvolti nel prosciutto crudo della
valle

The figs baked with goat cheese and wrapped in local Parma ham Valley

(B)

€ 13.00

Il "sushi" di zucca su crema di "gorgonzola" di Anzola
The pumpkin "sushi" on "gorgonzola" cream Anzola

(B)

€ 13,00

.....dalle farine del nostro sacco.....

Gli jazzini all'anzaschina

The Cima Jazzi local speciality

strips of bread with battered onion, bacon and local toma cheese

(A B C)

€ 12.00

I tagliolini freschi ai funghi porcini *

Fresh tagliolini pasta with porcini mushrooms

(A B C)

€ 12.00

Zuppa del giorno

soup of the day

(please ask for the ingredients)

€ 12.00

I tagliolini freschi con pesce di torrente e di lago, olive taggiasche e
pesto di piselli

Fresh tagliolini pasta with trout, lake's fish ,

"taggiasche" olives and pea pesto

(A B C)

€ 12.00

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

Lo z'Makanà Stube Teller

*Beef fillet in a parmesan cheese basket with a barolo wine and balsamic
vinegar sauce*

(A B) € 23.00

Il filettino di maiale

*trafitto dalla pancetta ossolana cotta a vapore e sidro di mele del
Monte Bianco*

*Pork fillet flavored with steam cooked local bacon and Monte Bianco'
apple cider*

(B) € 21.00

Il petto di faraona agli agrumi, miele e sesamo

Breast of guinea fowl with sesam seed, citrus juice and honey

(B)

€ 22,00

L'entrecôte di torello alla piastra

Grilled young bull entrecôte

€ 23,00

All dishes are accompanied with our potaoes and vegetables

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

La composizione di formaggi di capra

A selection of goats cheese

€ 14.50

La tavolozza di formaggi dell'Ossola.

A selection of local cheese

€ 14.50

Gli assaggi di formaggi italiani

A taste of italian cheese

€. 15.00

Our cheese plates are accompanied with fresh fruit of the season, honey, chutneys and jams

...Dulcis in fu.....Dulcis in fundondo

Assortimenti di dolci con variazioni del giorno

Assortments of various desserts of the day

täglich wechselnde dessert

€ 7.00

