

WALI

RESTAURANT

GRAND HOTEL

CAMPIONE



ANTIPASTI

Tartare 33

Di manzo, la scelta dello chef

Of beef, the chef's choice

Burrata  22

con verdure in foglia, pinoli tostati e pane croccante

With field vegetables, toasted pine nuts, pastry bread

Caesar Salad 23

Insalata, pollo scottato, crostoni di pane e noci tostate, bacon

Insalata 

Vali, frutta & frutta, dressing alla senape 15

Vali, fruit & fruit, mustard dressing



SALUMI ITALIANI

Bresaola Paganoni della Valtellina, erbe e scaglie di grana 22

"Paganoni" bresaola from Valtellina, herbs and parmesan shavings

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, burro alle erbe e frutti 23

Parma ham 24 months, herb butter and fruits

Tagliere Italiano, salumi e formaggi 28

Board with local cold cuts and cheese

PRIMI PIATTI

L'orto  21

Minestrone di verdure e crostini al timo e parmigiano

Vegetable minestrone with thyme croutons and parmesan tufts

Tagliatelle 26

Fatte in casa con ragù alla bolognese

Home-made pasta with bolognese sauce

Gnocchi di patate 35

Fatti a mano con crema al gorgonzola e tartufo nero

Handmade with gorgonzola cream and black truffle

Spaghetti  23

Ai pomodorini del “ Piennolo “, basilico e parmigiano reggiano

With cherry tomatoes of the "Piennolo", basil and Parmesan cheese

Risotto  36

Allo zafferano, nocciole e liquirizia

Saffron, hazelnuts, licorice

Tagliolini 42

Con frutti di mare e zafferano

with seafood and saffron

Spaghetti 25

Alla Carbonara, pepe nero della Valle Maggia

Alla Carbonara, black pepper from the Maggia valley

SECONDI PIATTI

Ossobuco	49
Di vitello alla milanese con risotto giallo	
<i>Of veal Milanese style with yellow risotto</i>	
Branzino	44
Filetto, agrumi di Sicilia, verdure e patate	
<i>Fillet, green sauce and vegetables</i>	
Filetto di manzo	48
Di Fassona (180 gr), patate, verdure, fondo bruno	
<i>Di Fassona (180 gr), crushed potato, vegetables, brown background</i>	
Polpo	44
Tentacolo rosticiato, crema di patate e mentuccia, maionese al rosmarino	
<i>octopus tentacle with cream of potatoes and mint, rosemary mayonnaise</i>	
Suprema	43
Di pollo farcita con tartufo nero, patate, e verdure in foglia	
<i>Chicken stuffed with black truffle, potatoes, and leafy vegetables</i>	
Degustazione	23
Di formaggi con pane e mostarde 	
<i>Cheese tasting with bread and mustard</i>	

CONTORNI

Patatine fritte 	8
<i>French fries</i>	
Riso basmati 	8
<i>Basmati rice</i>	
Verdure grigliate 	12
<i>Grilled vegetables</i>	
Patate al rosmarino 	8
<i>Rosemary potatoes</i>	
Misto di verdure saltate 	10
<i>Mixture of sautéed vegetables</i>	
Verdure in foglia 	9
<i>Leafy vegetables</i>	

VALI
RESTAURANT



Grand Hotel Campione - Vali Restaurant
Via Matteo da Campione 2, 22061 Campione d'Italia (CO)
Telefono + 41 91 6495060 - Fax: + 41 91 6306069 - E-mail info@ghcampione.com
www.ghcampione.com



GRAND HOTEL
CAMPIONE
+ + + + +