

Indaco - ristorante

Il Ristorante Indaco unisce tradizione enogastronomica e design.

La tradizione italiana della cucina leggermente rivisitata e mai stravolta, fatta di materie prime d'eccellenza e una mano gentile in cucina; il design, soprattutto di artisti del territorio, per rendere gli ambienti unici grazie ad uno stile italiano invidiato in tutto il mondo. Questi due ingredienti sono la ricetta per un'esperienza genuinamente italiana sulle sponde del Lago Maggiore.

The Indaco Restaurant combines food and wine tradition with design. The Italian tradition of cuisine is slightly revisited and never distorted, made of excellent raw materials and a gentle hand in the kitchen; the design, especially by local artists is made, to make the environments unique, thank to an Italian style which is envied around the world. These two ingredients are the recipe for a genuine Italian experience on the shores of Lake Maggiore.

Das Restaurant Indaco verbindet kulinarische tradition wird leicht aufgefrischt und niemals verfälscht. Es wird aus exzellenten Rohstoffen herfestellt und von geschickter hand in der Küche zubereitet; das Design wurde von lokalen Künstlern entworfen um das Ambiente einzigartig zu machen, dank des italienischen Stils, um den uns die Welt beneidet. Diese beiden Zutaten sind das Rezept für ein echtes italienisches Erlebnis an den Ufern des Maggiore See.



Vittore Frattini

Nel panorama attuale dell'arte italiana Vittore Frattini è fra i pochissimi artisti ad aver provato a ripensare con coerenza e continuità al destino della forma plastica e della pittura, pur senza mai perdere di vista la delicatezza e la pregnanza dinamica del suo tipico segno, nemmeno nelle realizzazioni più apertamente monumentali. Il suo gesto è un lampo. Tele solcate da fasci di colore, lame di luce sugli sfondi uniformi. La scia bianca lasciata da una barca, la scia bianca lasciata da un aereo in volo.

In the Italian Art scene, Vittore Frattini is one of the very few artists that succeeded in rethinking with consistency and continuity the fate of plastic form and painting, and contemporaneously never lost sight of the delicacy and dynamic significance of its typical sign, even in the most openly monumental realizations. His gesture is a flash. Canvases furrowed by bundles of color, light beams on uniform backgrounds. The white trail left by a boat, the white trail left by a plane in flight.

In der heutigen Landschaft der italienischen Kunst gehört Vittore Frattini zu den wenigen Künstlern, die versucht haben, Kohärenz und Kontinuität über das Schicksal der Kunststoff- und Malerform nachzudenken, ohne dabei jedoch die Sensibilität und dynamische Prägung seines typischen Zeichens aus den Augen, auch nicht in den offenkundigen monumentalen Errungenschaften, zu verlieren. Seine Geste ist ein Blitz. Die Leinwände sind mit Farbstrahlen übersät, wie Leuchtblätter auf den gleichmässigen Hintergründen. Die weiße Spur eines Bootes, die weiße Spur eines fliegenden Flugzeugs.

Indaco

MENU'

Da stuzzicare con il pane

PATE' di FEGATINI al VIN SANTO ** 9

Chicken liver Paté with Vin Santo wine
Hühnerleberpastete mit Vin Santo Wein

HUMMUS di CECI e FOCACCIA MAISON 9

Cheekpeas hummus and homemade Focaccia
Kirchererbsen Hummus und Focaccia Maison

ACCIUGHE del CANTABRICO con CROSTINI e BURRO 12

Cantabrian anchovies with croutons and butter
Kantabrische Sardellen mit croutons und butter

Appeti-Starter

PARMIGIANA di MELANZANE in COCOTTE 14

Traditionale Parmigiana with eggplant and mozzarella cheese
Auberginen Parmisan mit mozzarella

MILLEFOGLIE di LUCCIOPERCA e BASILICO ** 20

Pike perch Millefeuille, with basil sauce
Zander millefeuille und basilikum

TARTARE di TONNO con CREMA di BUFALA e POMODORINI * 22

Tuna tartare with buffalo cream and cherry tomatoes
Thunfisch-tartar mit Büffelcreme und Tomaten

VIOLINO di CAPRA con il CAPRINO del LUINESE in PRIMO SALE 22

Violino di Capra with fresh goat cheese from Luino
Ziegenspeck mit frischer ziegenkäse

To share for two

TRITTICO di ACQUA DOLCE * 34

Pasticcio di Luccio, Carpionata leggera e Trota salmonata
Whipped Pikeperch, lake fish marinated in Carpione style and Salmon Trout
Hechtkuchen, carpionata und lachs forelle

CAROSSELLO ITALIANO 34

Prosciutto Crudo e Pancetta della Val d'Ossola e Violino di Capra del Luinese, con Parmigiano Reggiano 36 mesi, insalata russa, Verdure sotto aceto, il Patè, Olive e mozzarella di bufala

Prosciutto Crudo and artisanal Bacon from the Val d'Ossola, Violino di Capra from Luino, 36 months parmesan cheese, russian salad, sweet and sour vegetables, olives, paté, and bufala mozzarella cheese

Roh schinken, bacon und ziegenspeck, Parmesan Käse 36 Monate, Mozzarella Stückchen, Gemüse ausdem Garten in suss-säuerlicher Kultur, Oliven, Leberpastete, gefüllte peperoni und getrocknete Tomaten

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima surgelata all'origine.

(**) Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza.

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate, pertanto i nostri piatti possono contenere tracce di sostanze allergeniche

Our Special

MACCHERONI ARTIGIANALI alla CARBONARA OSSOLANA 20

Con Uova di Ispra, Pancetta Ossolana al pepe e pecorino
Maccheroni, with local eggs, bacon of Valdossola and pecorino cheese
Frische hausgerachte Makkaroni mit Eiern von Ispra, dem würzigen Speck von Valdossola und pecorino käse

The must of Pasta

SPAGHETTI FATTI in CASA con BURRO e TARTUFO NERO 24

Homemade spaghetti with butter and summer black truffle
Hausgerachte spaghetti mit burro und schwarzem trüffel

RISO in "CAGNUN" con i FILETTINI di PERSICO, BURRO e SALVIA * 23

Piatto tradizionale, riso bollito e poi saltato in padella con burro e salvia, mantecato con parmigiano fresco e servito con i filetti di pesce persico dorati
Traditional boiled rice and then sautéed with sage, butter and creamed with fresh parmesan and finally served with golden perch fillets
Traditionelles Gericht, gekochter und dann in der Pfanne gebratener Reis mit Salbeibutter, frischem Parmesan und mit goldbraunen Eglifilets serviert

GNOCCHETTI FRESCHI di PATATE alle VONGOLE e FRANCIACORTA 22

Homemade potatoes Gnocchi with clams and Franciacorta wine
Frische Gnocchetti mit venus mucheln und Franciacorta wein

TORTELLI FATTI in CASA con l'OMBRINA del MEDITERRANEO 25

Ripieni di patate e ombrina, su crema di zucchine
Filled with croaker fish and potatoes, with zucchini cream
Gefüllte tortelli mit ombrina fish, kartoffeln, und zucchini-Creme

BUCATINI al CACIO e PEPE del MOTTARONE 18

Bucatini con il formaggio stagionato del Mottarone e Pepe nero
Bucatini with aged Mottarone cheese and black pepper
Bucatini mit gereiftem Mottarone käse und schwarzem Pfeffer

...With the spoon

CREMA di ZUCCHINE con i CROSTINI in Crosta di PARMIGIANO 15

Zucchini cream with crusty parmesan-bread
Zucchinicreme mit knusprigem Parmesanbrot

The Greens

INSALATA INDACO 14

Insalata milano e chioggia, uovo sodo, fagiolini, patate lesse, pomodorini, crostini di pane, semi di girasole, semi di zucca
Milano ad Chioggia salad, boiled egg, green beans, potatoes, cherry tomatoes, bread croutons, pumpkin seeds, sunflower seeds
Salat, gekochtes Ei, Bohnen, kartoffeln, Tomaten, Brotcroutons sonnenbluren kerne und kurbiskerne

CAPRESE 14

Mozzarelline di bufala, con pomodorini piccadilly e basilico
Buffalo mozzarella with cherry tomatoes and basil
Büffelmozzarelline, mit piccadilly Tomaten und Basilikum

Fish and...

FILETTINI di PESCE PERSICO al BURRO e SALVIA * 28

Breaded perch fillets with butter and sage
Gebratene barsh fillet mit butter und salbei

GAMBERONI alla PIASTRA al PROFUMO di LEMONGRASS * 27

Grilled King Prawns with lemongrass flavour
Gegrillte Garnelen der Lemongrass-Platte

PESCATO del GIORNO

Catch of the day
Fang des tages

Meat and...

TAGLIATA di ANGUS con SALSA CHIMICHURRI 24

Angus beef with chimichurri sauce
Geschnitten aus Angus und chimichurri sauce

Our Special

ORECCHIA di ELEFANTE TRADIZIONALE CONDITA 500g 50

Costoletta di Vitello battuta e panata con condimento a scelta
Veal cutlet lightly battered and breaded, dressed on your choice
Paniertes Kalbskostolett w'ahlensie ihr gewurz

ORECCHIA di ELEFANTE SBAGLIATA 450g 30

Tomahawk di Maiale battuta e panata, con condimento a scelta
Pork tomahawk lightly battered and breaded, dressed on your choice
Paniertes Tomahawk-Kotelett vom Schwein, wählen Sie Ihre Gewürze

Scegli il tuo condimento:

Pomodorini conditi - Cotto e Formaggio - Patate al Rosmarino - Scamorza, Radicchio trevigiano e aceto balsamico - Cipolla di Tropea caramellata
Cherry tomatoes - Cotto ham and cheese - Potatoes with Rosemary - Scamorza cheese with radicchio trevigiano and balsamic - Caramelized Tropea Onion
Piccadilly Tomaten - Schinken und scamorza käse - Kartoffeln mit Rosmarin - Radicchio trevigiano und Balsamico - Gebrannte Zwiebeln von Tropea

Side Dishes

5

Patate al Rosmarino Potatoes with Rosemary Kartoffeln mit Rosmarin

Caponata di Verdure with pine nuts Caponata of Vegetables Gemuse Caponata

Pomodorini piccadilly e rucola Piccadilly tomatoes and rucola salad Piccadilly-Tomaten und Rucola-Salat