



RISTORANTE RESIDENCE
USIGNOLO

Aperitivi - Aperitif

	€
Campari Soda	2,50
Crodino	2,50
Martini bianco o rosso	2,50
Campari Orange	3,00
Prosecco	2,50
Aperol Spritz	3,50
Ugo	3,50

Acqua - Wasser

		€
Acqua minerale - <i>Mineralwasser</i>	0,75 l	2,50
Acqua minerale naturale - <i>Wasser ohne Kohlensäure</i>	0,75 l	2,50

Bibite - Getränk

	€
Coca cola, cola zero, aranciata, lemonsoda, acqua tonica, thè freddo, succhi di frutta	2,50

Birre - Biere

		€
Birra alla spina - <i>Bier vom Fass</i>	0,20 l	2,30
Birra alla spina - <i>Bier vom Fass</i>	0,40 l	4,00
Weissenbier	0,50 l	4,50
Birra Analcolica	0,33 l	3,00
Birra Artigianale Chiara	0,75 l	9,00
Heimisches Bier	0,75 l	9,00
Birra Artigianale Rossa	0,75 l	9,00
Heimisches RodBier Città Vecchia	0,75 l	9,00

Vini in caraffa - Weinkaraffe

	1/4 LT	1/2 LT	1 LT
	€	€	€
Bianco	3,00	5,00	9,00
Rosso	3,00	5,00	9,00
Rosé	3,00	5,00	9,00
Lambrusco	3,00	5,00	9,00
Bicchiere (<i>Glass</i>) nero d'Avola 2014			2,50
Bicchiere (<i>Glass</i>) Nebbiolo 2012 Doc			2,50
Bicchiere (<i>Glass</i>) Roero Arneis Doc 2014			2,50

Digestivi - Digestiv

	€
Amari	2,00
Grappa della Casa	2,00
Grappa di Moscato	2,50
Grappa 5 anni	2,50
Grappa di Nebbiolo	2,50
Grappa di Barbera	2,50
Grappa ai Mirtilli - <i>Blaubeere</i>	2,50
Grappa al Miele - <i>Honig</i>	2,50
Grappa alle Fragoline - <i>Walderdbeere</i>	2,50
Williams	2,50
Caffè	1,00
Caffè Corretto	1,30
Cappuccino	1,50
Thè	1,50

Antipasti - Vorspeisen

	€
Antipasto al buffet (solo fine settimana) un piatto <i>Vorspeisen vom Buffet (nur am Wochenende) ein Teller</i>	9,00
Buffet a volontà <i>Buffet nach Belieben</i>	18,00
Tagliere di Affettati Nostrani <i>Wustspezialitaeten aus der Region</i>	8,00
Antipasto misto "dall'Acqua alla Terra" <i>Vorspeise "aus dem Wasser an Land"</i>	10,00
Tomino alla griglia con Moccetta Ossolana e rucola <i>Gegrillet Tomino-Kase mit luftgetrocknetem Rindfleisch und Rucola</i>	7,50
Lumache in umido su vellutata di spinaci <i>Geschmorte Schnecken auf Rahmspinat</i>	7,00
Prosciutto di Parma e melone <i>Parma Schinken und Melone</i>	7,00
Carpaccio di manzo con grana e carciofi <i>Rind Carpaccio mit Artischocken und Granakase</i>	8,00
Parmigiana di Melanzane imbufalite <i>Auberginenaufauf mit Büffelmozzarella und Tomatensoße</i>	7,00
Bruschette "Zio Pepe"	6,00
Cocktail di gamberetti <i>Krabben-Cocktail</i>	7,00
Insalata di Polpo e Seppie con pomodorini e olive Taggiasche <i>Krake un Tintenfischsalat mit Tomaten und Oliven</i>	8,00

Insalate - Salate

	€
Mista <i>Gemischter</i>	4,50
Pomodori e cipolle <i>Tomaten mit Zwiebeln</i>	4,00
Verde <i>Grün</i>	3,50
Rucola e Grana <i>Rucola und Parmesan</i>	4,50
Caprese	5,50
Insalata Usignolo <i>(Verde, uova, tonno, mozzarella, pomodori, mais)</i> <i>(Grüner Salat, Eier, Thunfisch, Mozzarella, Tomaten, Mais)</i>	6,00
Insalata dello Chef <i>(Verdure grigliate, pane, insalata, formaggio quartirolo)</i> <i>(Chefsalat gegrilltes Gemüse, Brot, Salat, "Quartirolo" Käse)</i>	6,00

Zuppe – Suppen

Minestrone

Gemüsesuppe mit Nudeln

€
6,00

Crema di Zucca con Gamberetti

Kuerbissuppe mit Krabben

6,00

Primi piatti – Teigwaren

Spaghetti alla Bolognese

Spaghetti mit Fleischsauce

€
5,50

Spaghetti aglio olio e peperoncino

Spaghetti mit Knoblauch und Peperoni

5,50

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti nach Köhlerart

6,00

*Maccheroni all'Usignolo

**Usignolo Makkaroni*

6,00

Penne all'arrabbiata

Nudeln auf zornige Art

6,00

Lasagne

Lasagne

6,00

*Spaghetti allo Scoglio

**Spaghetti mit Meeresfruechten*

11,00

Linguine al limone e pepe con Pesce Persico

Linguine mit Zitrone und Pfeffer mit Barsch

8,00



Pesce – Fisch

Filetti di Salmerino in Crosta di erbe

Filets von char in aromatischer Kräuterkruste

€
12,00

Filetti di Branzino alla griglia

Seebarschfilet von Grill

13,00

Gamberoni alla griglia

Argentinische Riesengarnelen von Grill

13,50

Impepata di Cozze


Miesmuscheln an Tomatensauce mit Knoblauch


7,00

*Minimo per due persone

*Mindestens für Zwei Personen

*I Contorni son compresi nel Prezzo
Die Beilagen sind im Preis inbegriffen*

 Carne - Fleisch	Pro person €
Scaloppa alla Milanese <i>Wiener Schnitzel</i>	10,50
Scaloppine al Marsala <i>Schnitzel in Marsala</i>	11,00
Scaloppa alla Valdostana <i>Schnitzel mit Käse und Schinken</i>	11,50
Straccetti di Manzo ai Funghi <i>Rindfleisch-Eintopf mit Pilzen</i>	13,00
Fegato di Vitellone alla Veneziana <i>Jungochsenleber auf venezianische Art</i>	10,00
Entrecôte di Manzo con Salsa ai Tre Pepi <i>Rindsentrecote an drei Pfeffer-Sauce</i>	13,00
Coniglio nostrano alle Verdure <i>Kaninchen mit Gemüse</i>	11,00

 Dalla Griglia - Fleisch vom Grill	Pro person €
Costata (500g Circa) <i>T-Bone Steak</i>	17,50
Bistecca di Fassone Piemontese con Burro alle Erbe <i>Rumpsteak mit Kraeuterbutter</i>	11,50
Entrecote al Pepe nero <i>Pfeffer Entrecote Steak</i>	12,50
Filetto di Manzo <i>Rinder-Filetsteak</i>	18,00
*Filetto doppio <i>*Chateaubriand</i>	18,50
*Entrecôte doppio <i>*Doppeltes Rumpsteak</i>	13,00
Cotolette di Agnello alla Griglia <i>Lammkotelett vom Grill</i>	17,00
Galletto nostrano all'Usignolo <i>Hähnchen Usignolo</i>	12,00

 Per finire... - Zum Abschluss...	€
Tris di Formaggi Piemontesi <i>Käse Piemont Tris</i>	8,00

*Minimo per due persone
*Mindestens für Zwei Personen

I Contorni son compresi nel Prezzo
Die Beilagen sind im Preis inbegriffen

Menù Bimbi - Kinder Menù

Hamburger con patate fritte <i>Hamburger mit Pommes</i>	€ 5,00
Milanese con patate fritte <i>Kindersnitzel mit Pommes</i>	8,00
Porzione di patate fritte <i>Portion Pommes</i>	3,00
½ Spaghetti o penne pomodoro o bolognese <i>½ Spaghetti oder penne mit Tomaten oder Fleischsauce</i>	3,50
Omelette al Prosciutto con patate fritte <i>Omelette mit Schinken mit Pommes</i>	5,00

Dessert

Gelato misto <i>Gemischtes Eis</i>	4,50
Tartufo Bianco o Nero <i>Weißer oder schwarzer Trüffel</i>	4,50
Sorbetto al Limone con Limoncello <i>ZitronenSorbett mit Limoncello</i>	4,50
Sorbetto di fichi d'india con Passito di Pantelleria <i>Kaktusfeigen-Sorbet mit Passito von Pantelleria</i>	4,50
Sorbetto all'uva con Grappa <i>Trauben Sorbett mit Grappa</i>	4,50
Tortino di Grano Saraceno con pere, noci e gelato alla vaniglia <i>Buchweizen Kuchen mit Birnen, Walnüssen und Vanille-Eis</i>	4,50
Panna cotta <i>Sahnecreme</i>	4,50
Tiramisú	4,50
Bavarese alla ricotta con salsa di lamponi <i>Bayerische Creme aus Ricotta mit Himbeersauce</i>	4,50



*In caso di allergie comunicarlo al personale
Für Allergieprobleme informieren Sie die Mitarbeiter*

*Pane e coperto a persona
Gedeck pro Person*

1,00

Questa è la storia di Gianpaolo Grassi
che a Viggiona nacque e mosse i passi.
La prima parola, la sua prima tappa
per gli altri era "mamma" per lui invece "pappa".
E mentre gli altri bimbi rincorrevano i fringuelli
lui la Vocazione scopriva tra i fornelli.
E fu per vocazione e per necessità
che lasciò il paese per recarsi in città
che lasciò la sua mamma e la sua gente
per andar sul mare, via dal Continente.
Gianpaolo Grassi, in arte "Nini"
conobbe tra l'onde cuochi sopraffini
che visto l'impegno e il talento
fecero di lui un vero portento.
Altro che Mago Zurlì o Giucas Casella!
A lui bastava un mestolo e una padella
e per magia, i semplici ingredienti
Oplà! Eran pasti succulenti...
Ma la ricchezza, i soldi e l'onore
i monti mai gli tolglian dal cuore
e così tornando un dì da mamma
dell'amor conobbe anche lui la fiamma.
Fresca come fragola, dolce come panna
ecco il suo sguardo incontrò Giovanna
e insieme uniti, con un cuore solo,
il ristorante fecero "Usignolo".
Proprio come un uccello prese il volo
la fama ovunque dell'Usignolo
con que' celebri, sugosi maccheroni
che solo il Nini sa far così buoni.
In quel paradiso così culinario
crebbe ben presto il piccolo Dario
che da Claudio fu poi accompagnato
dalle Stelle a esser cuoco destinato.
Dal' 38, quanti anni son passati
e quanti maccheroni, o Nini, hai cucinati!
A metterli in fila tutti in tondo
ci potresti fare il giro del mondo!
E di farne ancora Ti auguriamo fino ai 100...
Tanti per...farne un giro al Firmamento!

