

RISTORANTE Europa

LA NOSTRA STORIA

Nato come convento di monaci, l'edificio del ristorante risale alla prima metà del 1700 quando fu ristrutturato per diventare casa di pescatori.

Rimase tale fino ai primi del Novecento quando il porticato fu chiuso e il locale adibito a rivendita di vini. Il 1868 fu l'anno in cui tutti gli edifici sul lungolago furono sommersi dall'incredibile piena del Lago Maggiore e l'acqua raggiunse il balcone del primo piano dell'edificio. Il lago in seguito si ritirò tranquillo come era arrivato, lasciando gli edifici un po' infangati ma integri.

Negli anni venti divenne Albergo Britannia, iniziando così l'edificio all'attività di ristorazione che lo caratterizza tuttora.

Durante gli anni trenta fu chiamato Caffè Marioni. Era uno dei pochi locali dove la gente del luogo e i villeggianti si potevano divertire anche durante la guerra, grazie al suo pianobar. Nel 1947 cambiò ancora gestione diventando Albergo Milano che continuò ad essere un luogo di divertimento grazie alla sua sala da biliardo nel retro.

Dagli anni settanta il suo nome è Ristorante Europa.

UNSERE GESCHICHTE

Das heutige Restaurant entstand im sechzehnten Jahrhundert als Mönchskloster und erst viele Jahre später wurde es als Wohnhaus von Fischern benutzt. Am Anfang des neunzehnten Jahrhundert ist der offene Säulengang geschlossen und in eine Weinhandlung umgebaut worden.

Im Jahre 1868 wurden Gebäude am See von dem unglaublichen Hochwasser des Lago Maggiore überschwemmt. Der Lago erreichte den Balkon des Cafés. Danach zog sich der See so ruhig wie er gekommen war wieder zurück und hinterließ die Häuser nur ein bisschen nasser aber intakt.

In den zwanziger Jahren erlebt das Gebäude eine erneute Veränderung: nun heißt es Albergo Britannia und dient seither als Gaststätte und Hotelbetrieb.

Während der dreißiger Jahre wurde das Haus erneut in Café Marioni umgetauft.

Hier konnten während der Kriegsjahre sowohl Einheimischen wie Kurgäste muntere Stunden am Piano in der Bar verbringen. Im Jahre 1947 wird die Gaststätte Café Milano und bleibt ein Vergnügungsort dank seiner Billardtische im Hinterraum.

1970 wurde das Café von anderen örtlichen Verwaltern übernommen und bekam den Namen Restaurant Europa.

OUR HISTORY

Originally born as a monastery, the restaurant building dates back to the 17th century when it was reconstructed as a fisherman house. It remained like this until the beginning of the 1900's when the portico was closed and the building turned into a wine shop.

1868 was the year in which the lake Maggiore water levels grew to an incredibly high level and all the buildings along the lake were flooded, with the water reaching the balcony of the café. Finally the lake drew back as quickly as it had arrived leaving the buildings drenched but intact.

In the 1920's the Building became the Hotel Britannia, beginning the property's reconstruction and development whose features are preserved till today.

In the 1930's it was christened "Caffè Marioni" and thanks to its piano bar it was one of the few places when the locals could still enjoy themselves during the war. In 1947 ownership changed again becoming "Caffè Milano" and now with a billiards room continued to be a place of great enjoyment.

In the 1970's ownership changed once again and it became restaurant "Europa".

NOTRE HISTOIRE

Le bâtiment lors de sa première construction était un monastère, puis pendant la première moitié du XVIII devint une maison de pêcheurs et aux début du XX siècle, lorsque la véranda fut clôturée, il devint un magasin pour la vente de vins.

Même pendant l'incroyable crue du Lac Majeur du 1868, lorsque le niveau de l'eau arriva jusqu'au balcon du premier étage, le bâtiment survécut malgré l'énorme quantité de boue déposée par le Lac même.

Au cours des années 20, le bâtiment devint "Albergo Britannia", et depuis cette époque jusqu'à nos jours, la restauration sera son l'activité principale.

Pendant les années 30 son nom devint "Caffè Marioni", un des seuls endroits où pendant la deuxième Guerre Mondiale, les habitants et les touristes du Lac Majeur pouvaient s'amuser en écoutant la musique du piano bar.

En l'an 1947, un nouveau changement de nom en "Albergo Milano" et une nouvelle salle de billard à l'arrière du bâtiment.

Depuis les années 70 son nom est l'actuel "Ristorante Europa".



ANTIPASTI - VORSPEISEN STARTERS - HORS D'OEUVRES	PRIMI PIATTI NUDEL UND REISGERICHTE FIRST DISCH - PÂTES ET RISOTTOS	PESCE DI LAGO E CROSTACEI FISCH AUS LAGO MAGGIORE UND SCHALENTIERE LAKE FISH AND CRUSTACEANS POISSONS DU LAC ET CRUSTACÉS	PIATTI DI CARNE FLEISCHGERICHTE MEAT PLATES PLATS DE VIANDE	INSALATE E CONTORNI SALATE UND BEILAGEN SALADS AND SIDE DISHES SALADES ET ACCOMPAGNEMENTS	DESSERT °
<p>Impepata di cozze con crostone di pane all'aglio (1,4) * € 14,00</p> <p>Gepfefferte Miesmuscheln mit Knoblauchbrotroutons Peppered mussels with garlic bread croutons Moules poivrées avec croûtons de pain à l'ail</p>	<p>Spaghetti quadro ai frutti di mare (1,2,4,14) * € 16,00</p> <p>Spaghetti mit Meeresfrüchten Spaghetti with seafood Spaghetti aux fruits de mer</p>	<p>Il nostro fritto del mercato (1,2,4,14) * € 20,00</p> <p>Gebrautes vom Markt Fried good from our market Notre friture du marché</p>	<p>Tournedos di suino laccato allo sciroppo d'acero su salsa di pesche bianche € 15,00</p> <p>Schweinefleisch Tournedos mit Ahornsirup auf weißer Pfirsichsauce Pork Tournedos with maple syrup on white peaches sauce Tournedos de porc au sirop d'érable avec sauce de pêches blanches</p>	<p> Insalata mista € 6,00</p> <p>Gemischter Salat Mixed salad Salade mixte</p>	<p>I nostri dolci di giornata, in esposizione (1,3,7,8) € 5,00</p> <p>Unsere Desserts des Tages, auf dem Display Our desserts of the day - see counter Nos desserts du jour sont en exposition</p>
<p>Gravlax di salmone agli agrumi e geleè di frutto della passione (4) € 16,00</p> <p>Lachs Gravlax mit Zitrusfrüchten und Passionsfrüchten Geleè Salmon gravlax with citrus fruit and passion fruit Geleè Gravlax de saumon aux agrumes et geleè aux fruits de la passion</p>	<p>Carnaroli mantecato al persico in polvere di barbabietola e uova di Coregone (4,9) (min. 2 Pers.) * per persona € 16,00</p> <p>Carnaroli Reis Creme mit Barsch in rote-Rübe Pulver und Coregone-Eiern (min. 2 people) Carnaroli rice Creamed with perch in beetroot powder and Coregone eggs (min. 2 Personen) Riz Carnaroli à la perche, en poudre de betterave et œufs de corégone (min. 2 pers)</p>	<p>Grigliata mista di pesce (2,4) * € 22,00</p> <p>Gemischter gegrillter Fisch Mixed grilled fish Grillée de poissons</p>	<p>Filetto di Fassona al Porto con scaloppa di foie gras (1) € 24,00</p> <p>Rinderfilet (Fassona) mit Portwein und Foie Gras Fillet of beef (Fassona) with Porto wine and foie gras Filet de bœuf (Fassona) au vin de Porto avec fois gras</p>	<p> Insalata Caprese (7) € 12,00</p> <p>Caprese Salad (Tomaten und Mozzarella) Caprese salad (Tomato and Mozzarella Cheese) Salade Caprese (Tomate et Mozzarella)</p>	<p>Servizio e tasse incluse Steuern und Bedienung inbegriffen Services and taxes included Service et taxes inclus</p>
<p>Battuta di Gambero rosso profumata al martini e mandorle tostate (2-3) * € 16,00</p> <p>Beat von roten Garnelen mit Martini und gerösteten Mandeln Geschmack Beaten of red shrimp flavored with martini and toasted almonds Tartare de crevettes rouges aromatisées au martini et aux amandes grillées</p>	<p>Panzerotti di lavarello e verdura al timo, burro d'alpeggio e fiori eduli (1,3,4,7) * € 14,00</p> <p>Felchen-Thymian-Panzerotti mit Bergbutter, Essblüten und Gemüse Lavarello and thyme Panzerotti with mountain butter, vegetables and edible flowers Panzerotti de lavarello, thym au beurre de montagne et fleurs comestibles</p>	<p>Fish and Chips del Lago Maggiore € 16,00</p> <p>(Filetti di persico, patate fritte e crema di piselli alla menta) (1,4,7) *</p> <p>Fisch and Chips vom Lago Maggiore (Barschfilets, Bratkartoffeln und Erbsencreme mit Minze) Frische Fusilli mit rohem Pachino, Sardellen aus Cantabrico und Muschelcreme Fish and chips of Lago Maggiore (Perch filets, fried potatoes and pea cream with mint) Fish and Chips du Lago Maggiore (Filets de perche, frites et crème de pois verts à la menthe)</p>	<p>Scaloppa della tradizione meneghina (Milanese) (1,3) ° € 14,00</p> <p>Schnitzel nach Mailänder Art (Milanese) Escalope in Milanese Tradition (Milanese) Escalope à la milanaise (Milanese)</p>	<p>Caeser salad new style (1,3,7) € 14,00</p> <p>Soncino, petto di pollo, scaglie di grana, uovo mimosa crostini alla paprika dolce, dressing alla crema di balsamico</p> <p>Soncino, Hähnchenbrust, Parmesanflocken, Mimosenei, süße Paprika-Croutons, Balsamico-Sahne-Dressing Soncino, chicken breast, parmesan flakes, mimosa egg, sweet paprika croutons, balsamic cream dressing Valériane, poitrine de poulet, flocons de parmesan, œuf mimosa, croûtons à la paprika douce, vinaigrette balsamique</p>	<p>Per allergie e intolleranze alimentari contattare il personale Regolamento UE 1169/2011</p>
<p>Polpo bruschettato, humus di ceci e clorofilla di basilico * € 14,00</p> <p>Getoastet Krake, Kichererbse Humus und Basilikum Chlorophyll Toasted Octopus, chickpea humus and basil chlorophyll Bruschetta de poulpe, humus de pois chiches et chlorophylle de basilic</p>	<p>Fusilli freschi al crudo di pachino, acciughe del Cantabrico e crema di cozze (1,3,4,14) ° € 16,00</p> <p>Frische Fusilli mit rohem Pachino, Sardellen aus Cantabrico und Muschelcreme Fresh Fusilli with raw pachino, Cantabrian anchovies and mussel cream Fusilli frais aux tomates fraîches Pachino, anchois de la mer Cantabrique et crème de moules</p>	<p>Fish and Chips del Lago Maggiore € 16,00</p> <p>(Filetti di persico, patate fritte e crema di piselli alla menta) (1,4,7) *</p> <p>Fisch and Chips vom Lago Maggiore (Barschfilets, Bratkartoffeln und Erbsencreme mit Minze) Frische Fusilli mit rohem Pachino, Sardellen aus Cantabrico und Muschelcreme Fish and chips of Lago Maggiore (Perch filets, fried potatoes and pea cream with mint) Fish and Chips du Lago Maggiore (Filets de perche, frites et crème de pois verts à la menthe)</p>	<p>Scaloppa della tradizione meneghina (Milanese) (1,3) ° € 14,00</p> <p>Schnitzel nach Mailänder Art (Milanese) Escalope in Milanese Tradition (Milanese) Escalope à la milanaise (Milanese)</p>	<p> Insalata vegan (8) € 10,00</p> <p>Misticanza, indivia belga, germogli, frutta secca, mela golden</p> <p>Gemischter Salat, Endivien Salat, Sprossen, Trockenfrüchte, goldener Apfel Mixed salad, Indivia Belga, sprouts, dried fruit, golden apple Salade mixte, endive, choux, fruits secs, pomme dorée</p>	<p>Bei Allergie oder Essen Intoleranz bitte unseren Staff kontaktieren</p> <p>Please inform our staff with regards to any allergy or food intolerance</p> <p>Pour les allergies et intolérances alimentaires nous vous prions de contacter le Staff</p>
<p>Tartare di fassona piemontese uovo marinato e caviale di balsamico (3) € 18,00</p> <p>Piemontesischer Fassona-Tartar, mariniertes Ei und Balsamico-Kaviar Piedmontese Fassona Tartare, marinated egg and balsamic caviar Tartare de Fassona du Piémont, œuf mariné et caviar balsamique</p>	<p>Agnolotti della tradizione piemontese all'acqua di cipolle rosse e spuma di robiola (1,3,7,9) ° € 14,00</p> <p>Traditionelle piemontesische Agnolotti mit rotem Zwiebelwasser und Robiola-Mousse Traditional Piedmontese Agnolotti with red onions water and Robiola mousse Agnolotti piémontais traditionnels aux oignons rouges et mousse de Robiola</p>	<p>Roll di Branzino, Pomodori Confit, terra di capperi e olive taggiasche (4) ° € 16,00</p> <p>Wolfsbarschbrötchen, Confit Tomaten, Land der Kapern und Taggiasche-Oliven Sea bass roll, Confit tomatoes, land of capers and Taggiasche olives Rouleau de bar, tomates confites, terre de câpres et olives Taggiasca</p>	<p>Tagliata di pollo al curry su misticanza (7) € 14,00</p> <p>Geschnittene Hähnchen, Curry Sauce auf gemischtem Salat Sliced chicken, Curry sauce on mixed salad Poulet tranché, sauce au curry sur salade mixte</p>	<p> Patate fritte * € 4,00</p> <p>Gebratene Kartoffel Fried potato Frites</p>	<p>ALLERGENI allergenic ingredients</p> <p>(1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten and, their derivative strains and by-products.</i></p> <p>(2) Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati <i>Crustaceans and products based on shellfish.</i></p> <p>(3) Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and by-products</i></p> <p>(4) Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products based on fish</i></p> <p>(5) Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanuts based products</i></p> <p>(6) Soia e prodotti a base di soia <i>Soy and soy-based products</i></p> <p>(7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) <i>Milk and dairy products (lactose included)</i></p> <p>(8) Frutta a guscio <i>Fruits in shell, almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, brazil, pistachios and their by-products.</i></p> <p>(9) Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products based on celery</i></p> <p>(10) Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products based on mustard</i></p> <p>(11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seeds-based products</i></p> <p>(12) Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupine and lupine based products</i></p> <p>(13) Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products based on molluscs</i></p> <p>(14) Anidride solforata e solfiti <i>Sulphur dioxide and sulphites.</i></p>
<p> Bavarese di zucchine profumata alla menta su Gazpacho (3,7,9) € 12,00</p> <p>Zucchini-Bayer-Creme mit Minzgeschmack auf Gazpacho Mint flavoured courgette Bavarian on Gazpacho Bavaroise aux courgettes parfumée à la mente sul lit de Gazpacho</p>	<p>Maccheroncini Freschi, Ragù di carni bianche e verdure saltate (1,3,9) ° € 12,00</p> <p>Frische Maccheroncini mit Weißfleisch Ragù und sautiertes Gemüse Fresh Maccheroncini made with Ragù of white meat and sauteed vegetables Maccheroncini frais avec ragout de viandes blanches et légumes sautés</p>	<p>Filetto di trota salmonata alle erbe bruciate e crumble salato di pane nero (1,4) ° € 16,00</p> <p>Lachsforellenfilet mit gebrannten Kräutern und Schwarzbrotstreusel Salmon trout fillet with burnt herbs and savory crumble of black bread Filet de truite saumonée aux herbes brûlées et crumble salé de pain noir</p>	<p>Hamburger di bovino piemontese a modo nostro ° € 16,00</p> <p>Pane, Hamburger, Bacon, Pomodoro, formaggio Cheddar, Insalata, Salsa BBQ Piemontesischer Rindfleischburger nach Art des Hauses Piedmontese beef burger cooked in our own way Hamburger de bœuf piémontais à notre façon</p>	<p> Riso Bollito € 4,00</p> <p>Gekochter Reis Boiled rice Riz bouilli</p>	<p> Verdure alla Griglia € 7,00</p> <p>Gemüse gegrillt Grilled vegetables Légumes grillés</p>
<p>Tagliere di salumi nostrani € 16,00</p> <p>Platte mit einheimischer Salami Selection of local salami on a chopping board Assiette de salami local</p>	<p>LE NOSTRE ZUPPE - UNSERE SUPPEN OUR SOUPS - NOS SOUPS</p> <p> Vellutata di carote e zenzero con crostini (1) € 8,00</p> <p>Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit Croûtons Carrots and ginger cream soup with croûtons Velouté de carottes et gingembre avec croûtons</p>	<p>Filetto di trota salmonata alle erbe bruciate e crumble salato di pane nero (1,4) ° € 16,00</p> <p>Lachsforellenfilet mit gebrannten Kräutern und Schwarzbrotstreusel Salmon trout fillet with burnt herbs and savory crumble of black bread Filet de truite saumonée aux herbes brûlées et crumble salé de pain noir</p>	<p>Hamburger di bovino piemontese a modo nostro ° € 16,00</p> <p>Pane, Hamburger, Bacon, Pomodoro, formaggio Cheddar, Insalata, Salsa BBQ Piemontesischer Rindfleischburger nach Art des Hauses Piedmontese beef burger cooked in our own way Hamburger de bœuf piémontais à notre façon</p>	<p> Assortimento di formaggi con confetture (7) € 10,00</p> <p>Auswahl an Käse mit Marmelade Assortment of cheeses with jams Assortiment de fromages avec confitures</p>	<p> Assortimento di formaggi con confetture (7) € 10,00</p> <p>Auswahl an Käse mit Marmelade Assortment of cheeses with jams Assortiment de fromages avec confitures</p>
<p> Bruschette al pomodoro fresco e basilico (1) € 8,00</p> <p>Bruschette mit frischen Tomaten und Basilikum Bruschette with fresh tomato and basil Bruschette avec tomates fraîches et basilic</p>	<p> Zuppa di ortaggi ° € 8,00</p> <p>Gemüsesuppe Vegetable soup Soupe aux légumes</p>	<p>* Alcune nostre ricette contengono alimenti surgelati (frozen)</p> <p>° Trattato con abbattitore di temperature (Blast chiller)</p>	<p> Vegetariano - vegetarisch vegetarian - végétarien</p> <p> Vegano</p>	<p> Assortimento di formaggi con confetture (7) € 10,00</p> <p>Auswahl an Käse mit Marmelade Assortment of cheeses with jams Assortiment de fromages avec confitures</p>	<p> Assortimento di formaggi con confetture (7) € 10,00</p> <p>Auswahl an Käse mit Marmelade Assortment of cheeses with jams Assortiment de fromages avec confitures</p>