

*C'è un tempo che qui non è mai davvero passato.*

*Un tempo fatto di eleganza leggera, di abiti chiari  
che si muovevano tra i viali affacciati sul Lago Maggiore,  
di carrozze che arrivavano al tramonto e di conversazioni  
che duravano fino a sera.*

*Era la Belle Époque, quando Pallanza era tappa  
di viaggiatori, artisti e famiglie aristocratiche in cerca  
di luce, aria e bellezza.*

---

*Il Caffè delle Rose nasce allora, all'inizio del Novecento.  
E qualcosa di quell'epoca è rimasto sospeso tra queste pareti.*

*Lo senti nella luce che entra morbida, come filtrata da un ricordo. Nel  
ritmo lento dei gesti. Nel modo in cui il tempo, qui, sembra allargarsi.*

*Immagina i tavolini di un tempo, le dame con guanti chiari e  
cappelli ornati, i signori che sfogliano il giornale mentre il lago scintilla  
poco distante.*

*Profumo di caffè, di pasticceria appena sfornata,  
di rose che davano il nome al luogo.*

---

*Oggi tutto è cambiato, eppure nulla è davvero diverso.  
La storia non è un'eco lontana: è una presenza discreta.*

*Sedersi al Caffè delle Rose significa entrare in quel filo sottile  
che unisce passato e presente.*

*Fuori il lago continua a riflettere il cielo.  
Dentro, resta quella stessa promessa silenziosa:  
fermati, respira e assapora la bellezza.*

*Il tempo, qui, ha scelto di essere gentile.*

*La cucina di Max Celeste è come un soffio di vento  
dalle rive del Lago Maggiore:  
immediata, leggera, eppure capace  
di lasciare un segno profondo.*

*Ogni piatto è un viaggio che intreccia le radici mediterranee  
con sapori di lago e di montagna,  
raccontando il territorio senza scimmiettarlo,  
trasformandolo in qualcosa di nuovo e intimo.  
Qui, la tecnica non è mai ostentata: si percepisce  
nella leggerezza dei contrasti, nella profondità  
delle consistenze, nel modo in cui ogni ingrediente trova  
il suo posto naturale nel racconto del piatto.*

---

*Sedersi alla sua tavola significa abbandonarsi a un'esperienza  
che è insieme elegante e sincera, dove la cucina si fa poesia  
di gesti e sapori, e ogni portata è un invito a lasciarsi  
trasportare dal gusto,  
come da un sussurro di lago al tramonto.*

# ANTIPASTI

***Verdure novelle del “Caffè” alla brace***  
*Arneis Langhe doc “Ansem” 2024, Guido Vada*

€ 20,00 | 🍷 € 8,00

***Uovo Affogato fritto, fonduta al Grasso d’Alpe,  
Coste e Patate Rosse***  
*Passerina delle Colline Pescaresi igt 2024, Ciavolich*

€ 20,00 | 🍷 € 8,00

***‘Calamaro arrostito alla Pizzaiola***  
*Rosato Sicilia doc 2024, C. Calabretta*

€ 22,00 | 🍷 € 9,00

***Ombrina marinata allo Zenzero  
cotta al vapore, Alga Kombu, Pomodoro,  
Capperi disidratati e Olive Taggiasche***  
*Erbaluce di Caluso “Anima” docg 2024, La Masera*

€ 26,00 | 🍷 € 8,00

***Tartare di ‘Tonno, Verdurine dell’Orto, Biscotto salato,  
Soia affumicata e Salsa Tzatziki***  
*Bianco Terre Siciliane “SP 68” igt 2025, Arianna Occhipinti*

€ 26,00 | 🍷 € 9,00

***Carpaccio di American Wagyu Beef SRF, Riccio di Mare,  
Salsa allo Yuzu e Pak-Choi Marinati***  
*Alta Langa docg “Caffè delle Rose” Pas Dosè 2021, Contratto*

€ 35,00 | 🍷 € 10,00

***Vitello Tonnato “Caffè delle Rose”***  
*Barbera d’Alba doc 2024, Gianfranco Alessandria*

€ 20,00 | 🍷 € 8,00

# PRIMI

***Spaghetti alla Chitarra del Caffè  
al "Pomodoro e Basilico"***

*Grignolino del Monferrato Casalese doc 2024, Oreste Buzio*

€ 18,00 |  € 8,00

***Spaghetti alla Chitarra con crema d'Acciughe e Limone,  
Guazzetto di Vongole Veraci e Caviale d'Aringa***  
*Vermentino "Saldenja" doc 2024 Podere Guardia Grande*

€ 26,00 |  € 9,00

***Tagliolini all'Uovo con Ragout di Bianco di Pollastrella agli Aromi***  
*Vespolina delle Colline Novaresi doc "Maria" 2024 Brigatti*

€ 22,00 |  € 8,00

***Gnocchi di Patate e Pomodoro, 'Polipo,  
Burrata e Frullato di Basilico***  
*Chardonnay A.A. doc "Somereto" 2024, Andriano*

€ 24,00 |  € 8,00

***Agnolotti di "Lago" frullato di Peperoni affumicati,  
Pak-Choi al Sesamo e Mandorle tostate***  
*Sauvignon Blanc "Vette" igt 2024 San Leonardo*

€ 24,00 |  € 9,00

***Risotto Acquerello "Cacio e Pepe",  
Scalogno al Balsamico e Katsuobushi***  
*Verduno Pelaverga doc "Speciale" 2024, Fratelli Alessandria*

€ 24,00 |  € 8,00

# SECONDI

***Sgombro alla Brace  
con il nostro Brodetto all'Orientale***  
*Moscato Secco "Mosca Bianca" Piemonte doc 2024, Guido Vada*

€ 30,00 | 🍷 € 8,00

***"Polpo arrostito, Spinacino Novello, Patate rosse,  
Purea di Piselli e salsa Ponzu***  
*Timorasso doc "Derthona" 2024, Claudio Mariotto*

€ 30,00 | 🍷 € 9,00

***'Baccala' in Olio Cottura, Patate Rosse, Porri fritti e  
Crema di Melanzane alla Mentuccia***  
*Pinot Grigio Vigneti delle Dolomiti Igt 2024, Franz Haas*

€ 30,00 | 🍷 € 8,00

***'Maialino da Latte croccante, Salsa al Miele e Soia,  
Coste novelle e Patate Soffiate***  
*Valpolicella doc "Il Valpo" 2024, La Giuva*

€ 30,00 | 🍷 € 8,00

***"Quadrello" di Cotoletta di Vitello alla Milanese,  
Patate rosolate e Erbette novelle***  
*Langhe Nebbiolo doc 2024, Gianfranco Alessandria*

€ 35,00 | 🍷 € 9,00

***Scamone d'Agnello alle Erbe, , Patate dolci affumicate e  
Cipollotti novelli alla Brace***  
*Gattinara docg 2022, Anzivino*

€ 35,00 | 🍷 € 10,00

***Selezione di Formaggi del Caffè delle Rose***  
*Rosso Piceno doc 2021, Lanciani*

€ 18,00 | 🍷 € 8,00

*Lo Chef's Table al Caffè delle Rose è un'esperienza culinaria  
unica e riservata: un invito a sedersi nell'intimità  
della cucina, accanto a chi crea i piatti, per guardare,  
ascoltare e vivere ogni gesto di preparazione  
come parte stessa della serata.*

*È un dialogo che nasce a pochi passi dai fornelli,  
dove ogni portata prende voce e racconta  
il territorio, le stagioni, il gesto preciso che l'ha resa possibile.*

*Qui il confine tra cucina e tavola si dissolve lentamente:  
il piatto non arriva, accade.  
Ogni sapore diventa un momento condiviso,  
un'intuizione, una rivelazione sottile.*

## **MENÙ** *degustazione*

**€ 68,00 a persona**

**Abbinamento con 4 Vini del Nostro Sommelier € 38,00**

---

### **Amuse-Bouche**

**'Baccalà mantecato, Patate Rosse e Cipolla Caramellata**

**"Vitello Tonnato"**

**Ravioli del Plin conditi con il suo sugo  
di cottura e scaglette di Parmigiano stagionato**

**Maialino da Latte croccante, Salsa al Miele e Soia,  
Erbe di Campo e Patate Soffiate**

**Zabaione caldo al Ratafià con gelato al Fiordilatte**

---

**\*\* il Menù Degustazione è servito  
per tutti gli ospiti del tavolo \*\***

# DOLCI

***Bavarese alla Vaniglia, Lamponi e Biscotti***  
*Sauternes Cru Classé s.a., Chateaux Haut Coustet*

€ 12,00 | 🍷 € 10,00

***Mascarpone meringato al Mango e Frutti Rossi***  
*Zibibbo Vino Liquoroso “Morsi di Luce”, Florio*

€ 12,00 | 🍷 € 9,00

***Semifreddo al Frutto delle Passione, “Riso e Latte”***  
***Cioccolato Bianco e Cocco***  
*Calvados acd 6ans*

€ 12,00 | 🍷 € 6,00

***Tiramisù del Caffè delle Rose***  
*Vermouth Rosso del Caffè delle Rose*

€ 10,00 | 🍷 € 9,00

***Zabaione caldo al Ratafià con gelato al Fiordilatte***  
*Moscato d'Asti DOCG 2023. Paolo Saracco*

€ 10,00 | 🍷 € 7,00

***“Sorbetto del Giorno”***  
*Acquavite alla Frutta*

€ 7,00 | 🍷 € 6,00

**Servizio e coperto € 3,50**

---

*Per qualsiasi informazione su sostanze o prodotti  
che provocano allergie è possibile consultare l'apposita  
documentazione che verrà fornita  
a richiesta dal personale in servizio.*

*Reg.CE 853/2004 contrassegnati da  
' prodotti acquistati con abbattimento a bordo di peschereccio  
Per garantire la naturale freschezza e salubrità,  
alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido.*