



CUCINA

Cucina di confine tra Argentina, Lago Maggiore e Mediterraneo.

DA CONDIVIDERE

Farinata ⁷

Formaggio affumicato // Parmigiano // Olio al basilico // Fiori

8

Ceviche di pomodorino ^{6, 9, 12}

Pomodorini // Leche de tigre vegetale // Erbe fresche

9

Katsusando artigianale ¹

Entrecôte // Pane soffice // Pickles // Salsa sando

14

Capasanta gratinata (1pz) ^{1, 7, 14}

Capasanta // Gratinatura aromatica

5

Empanadas di manzo (2pz) ^{1, 3}

Manzo al coltello // Uovo // Peperoni // Cipolla // Spezie

9

Empanadas humita (2pz) ^{1, 7}

Mais // Brie // Cipolla // Peperone

9

Tagliere di salumi artigianali per 2 persone

Salumi selezionati // Preparazioni della casa

24

ANTIPASTI

Uovo bazzotto ^{3, 7}

Uovo // Asparagi fermentati // Salsa olandese

12

Tonno marinato ^{1, 4, 6}

Tonno // Quinoa // Chalaca // Mela verde // Wasabi

15

Melanzane ^{6, 7}

Melanzana // Miso // Burrata

11

Pesce del giorno crudo // Ceviche ^{1, 4, 6, 9, 12}

Pesce del giorno // Cetriolo // Ponzu al pomodoro // Arancia

18

Ostrica (1pz) ^{4, 6, 14}

Olio al limone // Olio verde // Kimchi

5

PRIMI

Pici ^{1, 4}

Spinaci // Limone sotto sale // Acciughe

14

Riso stile spagnolo (min. 2 persone) ^{2, 4, 7, 9, 14}

Nero di seppia // Frutti di mare // Pesce del giorno

16pp

Ravioli del plin ^{1, 3, 7}

Fondo di asado // Aria di Cappuccino

16

Ravioli dim sium di asado ^{1, 6}

Asado // Brodo aromatico

17

GRIGLIA

Diaframma alla brace ⁹ 20
Diaframma // Chimichurri // Patate croccanti

Asado alla brace 26
Asado // Demi-glace all'arancia // Porro // Patate

Polpo alla brace ^{1, 2, 3, 4, 6, 7, 14} 26
Polpo // Salsa XO // Snack di riso // Salsa olandese

Calamari argentini alla griglia ^{1, 6, 7, 14} 20
Calamari // Cipolla // Purè nero // Soia // Burro

Ricciola al pil pil ⁴ 24
Ricciola // Pil Pil // Uova di trota // Spinaci

DESSERT

Pavlova ^{3, 7, 8} 8
Mango // Panna al matcha // Frutti di bosco // Mandorle

Flan casero ^{3, 7} 7
Crema // Dulce de leche // Caramello

Ananas alla brace 7
Ananas // Sorbetto all'ananas // Rum

Torta basca al formaggio ^{1, 3, 7} 8
Formaggio // Caramello

COPERTO 3

BEVANDE

ACQUA

Lurisia naturale 0,75L 4

Lurisia bolle 0,75L 4

BIBITE

Coca-Cola // Coca-Cola Zero // Fanta // Sprite (0,33cl) 4

Chinotto // Lemonsoda // Estathé pesca o limone 4

Crodino XL 6

Sanbitter 4

SUCCHI

Pera // Pesca // Albicocca // Ananas // Arancia // Pomodoro 4

BIRRE

König Ludwig Hell alla spina

4 / 6

Oberbräu Rossa alla spina

4 / 6

Franziskaner 0,50L

6

Heineken 0.0 analcolica 0,33L

4,5

MISCELATI

Spritz

7

Long drinks

8

Drink classici

8

SIGNATURE

Pomelo

Aperol // Campari // Liquore al lychee // Soda al pompelmo

10

La vecchia Luino

Vecchia Romagna // Cordiale al pompelmo // Lime // Soda

10

Vermu-thini by Michele Mura

Antica formula // Vodka // Espresso

10

Drive safe (no alcol)

Gin zero // Lime // Cannella // Tè lapsang souchong

8

DOPO CENA

Amari

Del Capo // Averna // Fernet // Fernet Menta // Braulio // Cynar // Montenegro // Jefferson // Ramazzotti // Amara // Unicum

4

Liquori

Sambuca // Limoncello // Disaronno // Baileys // Borghetti // Mirto // Nocino // Crema di melone // Anima Nera // Italicus

4 / 6

Grappe

Poli Moscato // Marzadro Giare Origine

5 / 8

DISTILLATI

Rum

Havana Club 3Y // Havana Club 7Y // Diplomático Reserva Exclusiva

7 / 10

Whisky

Ballantine's // Jameson // Bulleit Bourbon // Maker's Mark // Wild Turkey 81 // Talisker Skye

7 / 10

Tequila e mezcal

Espolòn Blanco // Cazadores Reposado // Del Maguey Vida

7 / 10

Vodka

Skyy // Belvedere

7 / 10

Gin Premium

Gin Mare // Hendrick's // Malfy Pompelmo Rosa // Roku // Monkey 47 // Tanqueray Ten

10 / 12

Brandy e Pisco

Vecchia Romagna // Pisco Capel

4 / 8

CAFFETTERIA

Caffè

1.30

Cappuccino

1.80

Tè caldo // Tisane

4

CARTA VINI

Una selezione di vini scelti per accompagnare la cucina di Confine 1913: produttori, territori e bottiglie che raccontano un modo sincero di stare a tavola.



Scannerizza il QR Code per accedere alla carta vini
dal nostro sito

PREZZI IN EURO. ALCUNE REFERENZE POSSONO VARIARE IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ
LA CARTA È IN MOVIMENTO: ALCUNE BOTTIGLIE FINISCONO, ALTRE ARRIVANO QUNADO È IL MOMENTO GIUSTO.

ALLERGENI

Se soffri di allergie o intolleranze alimentari chiedi informazioni al nostro personale, saprà consigliarti e farti evitare cibi e bevande che potrebbero causarti disturbi.

I cibi e le bevande serviti in questo esercizio possono potenzialmente contenere i seguenti allergeni:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutti a guscio e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO₂ totale
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Precisiamo che non è possibile escludere a priori una contaminazione crociata, specialmente in presenza di servizio libero o buffet.

“Confine” nasce dalla posizione geografica di Luino, città sospesa tra Italia e Svizzera, luogo di passaggio, incontro e contaminazione.

Una parola che racconta il carattere autentico del territorio e quella “vita di confine” che da sempre definisce questa zona del Lago Maggiore.

“1913” è un riferimento carico di significato culturale e identitario. È infatti l’anno di nascita di Vittorio Sereni, uno dei più importanti scrittori italiani del Novecento, profondamente legato a Luino e alla via in cui sorge il locale. Un omaggio alla memoria, alla cultura e alla storia della città.

A chi sceglie la qualità del tempo, del gusto della convivialità.
grazie per essere nostri ospiti.

