

# Antipasti

- Ⓢ \* Crudo di ricciola, crescione, "maionese" al melograno  
15,00
- Tartare di manzo, tuorlo d'uovo marinato al prosecco "Giardinetto",  
spuma di parmigiano e polvere di capperi  
15,00
- \* Sushi di lago  
Trotta salmonata marinata, lavarello in saor, brandade di persico  
15,00
- \* Fesa di vitello al rosa, cialda di acciughe, spuma di maionese al tonno  
14,00
- Ⓥ \* Crema di patate, uovo pochè in pasta kataifi e tartufo nero  
12,00

## Semplicità

- Ⓢ Prosciutto crudo di nostra selezione,  
mozzarella di bufala e pomodori confit  
13,00
- Ⓢ Ⓥ Insalata mista dell'orto, pomodorini, finocchio,  
germogli e semi  
9,00
- \* Crostone con burrata, acciughe e peperoni arrosto  
12,00

Ⓢ PIATTI SENZA GLUTINE, NON SI ESCLUDE LA CONTAMINAZIONE CON PRODOTTI CONTENENTI GLUTINE  
Ⓥ PIATTI VEGETARIANI, SENZA L'UTILIZZO DI PRODOTTI ANIMALI. PER I VEGANI NON ESITATE A CHIEDERE VARIAZIONI

\* ALCUNI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O ACQUISTATI FRESCHI E SURGELATI DA NOI CON ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARIA

# Primi

🍷 Risotto Carnaroli Riserva San Massimo "all'Oreste",  
crema di latte, prosciutto cotto e funghi porcini  
16,00

🍷 \* Tagliatelle fresche cacio e pepe di Timut, tartufo nero  
15,00

\* Ravioli di cipolla brasata, fondo di vitello e crispy di maiale  
14,00

🍷 \* Gnocchi alla farina di castagne, crema di zucca e radice amara  
14,00

🍷 \* Crema di topinambur, gorgonzola piccante e grue di cacao  
12,00

# Semplicità

🍷 Spaghetti al pomodoro Campano e basilico  
11,00

🍷 PIATTI SENZA GLUTINE, NON SI ESCLUDE LA CONTAMINAZIONE CON PRODOTTI CONTENENTI GLUTINE  
🍷 PIATTI VEGETARIANI, SENZA L'UTILIZZO DI PRODOTTI ANIMALI, PER I VEGANI NON ESITATE A CHIEDERE VARIAZIONI

\* ALCUNI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O ACQUISTATI FRESCHI E SURGELATI DA NOI CON ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARIA

# Secondi

\* Filetti di persico croccanti con verdure all'agro e crema di riso nero  
18,00

☉ \* Anguilla arrostita nelle foglie di vite, alloro e gelatina al vermouth Vandalo  
20,00

☉ \* Merluzzo in olio cottura, funghi porcini, salsa all'aglio dolce e cerfoglio  
20,00

\* Frittura di gamberi rosa, merluzzo e calamari  
con salsa agrodolce e misticanza di verdure  
20,00

Pesce del giorno in base alla disponibilita'

☉ \* Petto d'anatra, uva al bitter Spinto e cipollotto  
19,00

☉ \* Maialino schiacciato, fichi caramellati e purea di mele al guanciale  
18,00

☉ \* Filetto di manzo, animelle glassate e radicchio brasato  
29,00

☑ \* Polpette di melanzane e concasse di pomodoro alla cipollina  
12,00

☉ Costata di manzo dry aged (45 gg di frollatura) alla griglia  
con patatine fritte alle erbe, salsa olandese  
1 kg per due persone  
58,00

Coperto € 3,00

☉ PIATTI SENZA GLUTINE, NON SI ESCLUDE LA CONTAMINAZIONE CON PRODOTTI CONTENENTI GLUTINE  
☑ PIATTI VEGETARIANI, SENZA L'UTILIZZO DI PRODOTTI ANIMALI, PER I VEGANI NON ESITATE A CHIEDERE VARIAZIONI

\* ALCUNI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O ACQUISTATI FRESCHI E SURGELATI DA NOI CON ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARIA

## *Piccolo menu della tradizione*

Fesa di vitello al rosa, cialda di acciughe, spuma di maionese al tonno

...

Petto d'anatra, uva al bitter Spinto e cipollotto

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

Dessert

## *Piccolo menu del lago e non solo*

Sushi di lago

Trota salmonata marinata, lavarello in saor, brandade di persico

...

Filetti di persico croccanti con verdure all'agro e crema di riso nero

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

Dessert

menu € 35,00

degustazione di vini  
in abbinamento al menu € 12,00

# Menu Degustazione

Tartare di manzo, tuorlo d'uovo marinato al prosecco "Giardinetto",  
spuma di parmigiano e polvere di capperi

Oppure

Crudo di ricciola, crescione, mayonese al melograno

...

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo "all'Oreste",  
crema di latte, prosciutto cotto e funghi porcini

Oppure

Ravioli di cipolla brasata, fondo di vitello e crispy di maiale

...

Merluzzo in olio cottura, funghi porcini, salsa all'aglio dolce e cerfoglio

Oppure

Maialino schiacciato, fichi caramellati e purea di mele al guanciale

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

Dessert

menu € 45,00

degustazione di vini  
in abbinamento al menu € 16,00

# *Mano libera*

Sette assaggi che il nostro chef Alessandro Elefante preparerà per voi  
Il menu degustazione è servito per tutti gli ospiti del tavolo

menu € 56,00

degustazione di vini  
in abbinamento al menu € 24,00

# *Formaggi*

Degustazione di formaggi nostrani, regionali e italiani accompagnati  
dalle nostre confetture e mieli biologici

4 assaggi € 9,00

6 assaggi € 12,00

10 assaggi € 16,00

# *Calice di vino in abbinamento*

Vino rosso del giorno da € 5,00

Barolo selezione del giorno da € 8,00

Marsala/ Vermouth di nostra selezione da € 5,00

# Dessert

- 🍷 \* Doppia mousse al cioccolato, lampone e arachidi caramellati  
7,00
- \* Pastiera liquida, gelato alla cannella, agrumi canditi e pasta frolla  
8,00
- \* Mousse di zucca, crema all'amaretto e biscuit alle mandorle  
7,00
- \* Cheese cake ai frutti rossi  
8,00
- 🍷 \* Sorbetti e gelati  
6,00

## Calice di vino in abbinamento

Selezione del giorno da € 5,00

Moscato d'Asti € 5,00

Passito di nostra selezione da € 6,00

🍷 PIATTI SENZA GLUTINE, NON SI ESCLUDE LA CONTAMINAZIONE CON PRODOTTI CONTENENTI GLUTINE  
🍷 PIATTI VEGETARIANI, SENZA L'UTILIZZO DI PRODOTTI ANIMALI. PER I VEGANI NON ESITATE A CHIEDERE VARIAZIONI

\* ALCUNI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O ACQUISTATI FRESCHI E SURGELATI DA NOI CON ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARIA