

# Antipasti

- Ⓢ Ⓥ \* La nostra Parmigiana di melanzane  
Melanzane al BBQ, maionese al pomodoro,  
crema di provola, basilico e chips di grana  
14,00
- \* Tartare di manzo, tuorlo d' uovo croccante e tartufo nero  
15,00
- Ⓢ \* Trota salmonata marinata alla vaniglia,  
panna acida all'erba cipollina e composta di ravanelli  
14,00
- Ⓥ \* Crostone di pane, acqua di pomodoro, burrata e cipolle rosse marinate  
13,00
- Ⓢ \* Capesante scottate, crema di cocco, cavolo viola,  
cipollotto verde e aceto di lamponi  
16,00
- Ⓢ \* Tartare di tonno alla "Mediterranea"  
16,00



## Semplicità dalla nonna/dalla dispensa

- Ⓢ Prosciutto crudo di nostra selezione,  
mozzarella di bufala e pomodorini semi secchi  
13,00
- Ⓢ Ⓥ Insalata summer  
Spinacini, rapanelli, noci, pomodorini e lamponi disidratati  
10,00
- \* Acciughe selezione Italia, burro aromatizzato  
all'arancia e pinsa romana  
13,00

Ⓢ 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

- \* Tagliatelle, cacio, pepe e funghi porcini  
18,00
- \* Ravioli di salsiccia di Bra, burro alle nocciole e tartufo nero  
15,00
- \* Gnocchetti alla carbonara di lago  
15,00
- \* Linguine aglio olio peperoncino e bottarga  
15,00
-   \* Risotto, limone, burrata affumicata e pomodoro candito  
15,00

# 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

- ⦿ \* Sgombro, Nduja e scarola ripassata al limone  
18,00
- \* Sogliola alla mugnaia sfumata allo yuzu e melanzane alla scapece  
22,00
- ⦿ \* Filetti di lavarello, crema di finferli, scalogno all'olio e pepe di Timut  
19,00
- \* Frittura di pesce, pinzimonio di verdure e salsa agrodolce  
21,00
- \* Pesce del giorno in base alla disponibilita' per 1 / 2 persone
  
- ⦿ \* Filetto di maialino, pesche e finocchietto  
18,00
- \* Sottofiletto di manzo, salsa al foie gras e tartufo nero  
23,00
- ⦿ \* Lingua di vitello, maionese al cipollotto e salsa verde  
18,00
- ⦿ \* Petto d'anatra scottato, sedano rapa e salsa all' arancia  
19,00
- ⦿ \* Filetto di manzo dry aged (45 gg di frollatura)  
con patatine fritte alle erbe e senape al miele  
29,00
- ⦿ \* Costata di manzo dry aged (45 gg di frollatura) alla griglia  
con patatine fritte alle erbe e senape al miele  
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*

Tartare di manzo, tuorlo d' uovo croccante e tartufo nero

...

Lingua di vitello, maionese al cipollotto e salsa verde

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

Dessert

## *Piccolo menu del lago e non solo*

Trota salmonata marinata alla vaniglia,  
panna acida all'erba cipollina e composta di ravanelli

...

Filetti di lavarello, crema di finferli, scalogno all'olio e pepe di Timut

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

Dessert

menu € 35,00

degustazione di vini  
in abbinamento al menu € 12,00

# Menu Degustazione

La nostra Parmigiana di melanzane  
Melanzane al BBQ, maionese al pomodoro,  
crema di provola, basilico e chips di grana

Oppure

Capesante scottate, crema di cocco, cavolo viola,  
cipollotto verde e aceto di lamponi

...

Ravioli di salsiccia di Bra, burro alle nocciole e tartufo nero

Oppure

Gnocchetti alla carbonara di lago

...

Sgombro, Nduja e scarola ripassata al limone

Oppure

Petto d'anatra scottato, sedano rapa e salsa all' arancia

...

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

\* Tartelletta, lemon curd, meringa e fragole  
8,00

\* Pastiera liquida, gelato alla cannella, agrumi canditi e pasta frolla  
8,00

\* Opera al cioccolato 72% Audere e lamponi  
8,00

\* Torta Caprese (cioccolato e mandorle),  
sorbetto ai frutti rossi e chantilly al cardamomo  
8,00

☉ \* Zuppetta di pesche caramellate e sorbetto al mango  
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