

Entrées

- Ⓞ Ⓥ* Notre Parmigiana d'aubergine
Aubergine au BBQ, mayonnaise à la tomate,
crème de fromage provola, basilic et chips de Grana
14,00
- * Tartare de bœuf, jaune d'œuf croquant et truffe noire
15,00
- Ⓞ* Truite saumonée marinée à la vanille,
crème aigre au ciboulette et confiture de radis roses
14,00
- Ⓥ* Croûte, eau de tomates, fromage burrata, oignons rouges marinés
13,00
- Ⓞ* Coquilles Saint Jacques, crème de noix de coco, chou rouge,
oignon vert et raspberry vinegar
16,00
- Ⓞ* Tartare de thon à la mode mediterranea (tomates, olives et câpres)
16,00

Du garde manger

- Ⓞ Jambon cru de notre sélection,
Mozzarella de bufflonne et tomates semi-sèches
13,00
- Ⓞ Ⓥ Salade d'été
Epinards, radis roses, noix, tomates et framboises déshydratées
10,00
- * Anchois sélection italienne, beurre à l'orange et Focaccia
13,00

Ⓞ PLATS SANS GLUTEN. ON NE PEUT PAS EXCLURE UNE CONTAMINATION PAR DES PRODUITS CONTENANTS DU GLUTEN
Ⓥ PLATS VEGETARIENS, SANS UTILISER DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE, POUR LES VEGANS NE PAS HESITER A DEMANDER DES CHANGEMENTS

* CERTAINS INGREDIENTS DE NOS PLATS AURAIENT ETE GELES OU ACHETES FRAIS ET CONGELES MAISON AVEC DE REFROIDISSEMENT RAPIDE POUR LE STOCKAGE APPROPRIE CONFORMEMENT A LA REGLEMENTATION DE LA SANTE

Pâtes et Risotto

- * Pâtes tagliatelle, cacio e pepe (fromage et poivre) et cèpes
18,00
- * Raviolis de saucisse de Bra, beurre aux noisettes et truffe noire
15,00
- * Petits gnocchis à la mode carbonara du lac
15,00
- * Pâtes linguine, huile, ail, piment et bottarga (œufs de poisson séchés)
15,00
- Ⓢ Ⓥ * Risotto, citrone, fromage burrata fumé et tomates confites
15,00

Du garde manger

- Ⓥ Spaghetti à la sauce de tomates et basilic
11,00

Ⓢ PLATS SANS GLUTEN, ON NE PEUT PAS EXCLURE UNE CONTAMINATION PAR DES PRODUITS CONTENANTS DU GLUTEN
Ⓥ PLATS VEGETARIENS, SANS UTILISER DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE, POUR LES VEGANS NE PAS HESITER A DEMANDER DES CHANGEMENTS

* CERTAINS INGREDIENTS DE NOS PLATS AURAIENT ETE GELES OU ACHETES FRAIS ET CONGELES MAISON AVEC DE REFROIDISSEMENT RAPIDE POUR LE STOCKAGE APPROPRIE CONFORMEMENT A LA REGLEMENTATION DE LA SANTE

Poisson et Viande

🍷 * Maquereau, nduja épicé et scarole au citron
18,00

* Sole à la mode "mugnaia", yuzu et aubergines à la mode scapece (frit et mariné avec menthe et ail)
22,00

🍷 * Filets de lavaret du lac, crème de chanterelles, échalote à l'huile et poivre de Timut
19,00

* Friture de poissons, mélange de légumes et sauce aigre-douce
21,00

* Selon la disponibilité, poisson de grande taille pour 1 ou 2 personnes

🍷 * Filet de cochon de lait, pêches et fenouil sauvage
18,00

* Surlonge de bœuf, sauce au foie gras et truffe noire
23,00

🍷 * Langue de veau, mayonnaise à la ciboule et sauce verte
18,00

🍷 * Magret de canard, céleri rave et sauce d'orange
19,00

🍷 * Filet de bœuf affiné 45 jours avec frites aux fines herbes et moutarde au miel
29,00

🍷 * Côte de bœuf affiné 45 jours sur le grill avec frites aux fines herbes et moutarde au miel
1 kg 2 personnes
58,00

Couvert € 3,00

🍷 PLATS SANS GLUTEN, ON NE PEUT PAS EXCLURE UNE CONTAMINATION PAR DES PRODUITS CONTENANTS DU GLUTEN
🍷 PLATS VEGETARIENS, SANS UTILISER DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE, POUR LES VEGANS NE PAS HESITER A DEMANDER DES CHANGEMENTS

* CERTAINS INGREDIENTS DE NOS PLATS AURAIENT ETE GELES OU ACHETES FRAIS ET CONGELES MAISON AVEC DE REFROIDISSEMENT RAPIDE POUR LE STOCKAGE APPROPRIE CONFORMEMENT A LA REGLEMENTATION DE LA SANTE

Petit menu de la tradition

Tartare de bœuf, jaune d'œuf croquant et truffe noire

...

Langue de veau, mayonnaise à la ciboule et sauce verte

...

Dégustation de 4 fromages

ou

Dessert

Petit menu du lac

Truite saumonée marinée à la vanille,
crème aigre au ciboulette et confiture de radis roses

...

Filets de lavaret du lac, crème de chanterelles,
échalote à l'huile et poivre de Timut

...

Dégustation de 4 fromages

ou

Dessert

Menu € 35,00
vins à accompagner les plats choisis € 12,00

Menu dégustation

Notre Parmigiana d'aubergine
Aubergine au BBQ, mayonnaise à la tomate,
crème de fromage provola, basilic et chips de Grana

Ou

Coquilles Saint Jacques, crème de noix de coco, chou rouge,
oignon vert et raspberry vinegar

...

Raviolis de saucisse de Bra, beurre aux noisettes et truffe noire

Ou

Petits gnocchis à la mode carbonara du lac

...

Maquereau, nduja épicé et scarole au citron

Ou

Magret de canard, céleri rave et sauce d'orange

...

Dégustation de 4 fromages

ou

Dessert

menu € 45,00
vins à accompagner les plats choisis € 16,00

Mano libera

Sept plats dégustation que notre chef Alessandro Elefante préparera pour vous
Le menu dégustation est servi pour tous les invités à la table

€ 56,00

Vins à accompagner les plats choisis € 24,00

Fromages

Sélection de fromages locaux, régionaux et italiens
avec notre confiture et miel biologique

4 pièces € 9,00

6 pièces € 12,00

10 pièces €16,00

Vins en verre

Vin rouge du jour à partir de € 5,00

Barolo sélection du jour à partir de € 8,00

Marsala/vermouth de notre sélection à partir de € 5,00

Dessert

- * Tartelette, lemon curd, meringue et fraises
8,00
- * Pastiera liquide de Naples, glâce à la cannelle,
agrumes confits et crumble de pâte sablée
8,00
- * Opéra au chocolat 72% Audere et framboises
8,00
- * Caprese au chocolat et amandes,
sorbet aux fruits rouges et crème chantilly au cardamome
8,00
- ☉* Soupe de pêches caramélisées et sorbet au mangue
8,00
- ☉* Sorbets et glâces
6,00

Vins en verre

Selection du jour à partir de € 5,00

Moscato d'Asti € 5,00

Passito de notre sélection à partir de € 6,00

☉ PLATS SANS GLUTEN. ON NE PEUT PAS EXCLURE UNE CONTAMINATION PAR DES PRODUITS CONTENANTS DU GLUTEN
V PLATS VEGETARIENS, SANS UTILISER DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE, POUR LES VEGANS NE PAS HESITER A DEMANDER DES CHANGEMENTS

* CERTAINS INGREDIENTS DE NOS PLATS AURAIENT ETE GELES OU ACHETES FRAIS ET CONGELES MAISON AVEC DE REFROIDISSEMENT RAPIDE POUR LE STOCKAGE APPROPRIE CONFORMEMENT A LA REGLEMENTATION DE LA SANTE