

Antipasti

- 🍷 * Sgombro marinato, zucca al cardamomo e salsa al tamarindo
18
- 🍷 * Tatin alle cipolle di Fontaneto e Cureggio, fondutina al gorgonzola e noci
16
- 🍷 * Sfilacciato di faraona, julienne di sedano rapa, rabarbaro e maionese all'aglio nero
16
- 🍷 * Carpaccio di magatello alle erbe e pepe marinato, insalatina di funghi crudi e cotti, rapanelli e zabaione salato allo zafferano
18
- 🍷 Trota al profumo di vaniglia, insalatina di cavoli e salsa ponzu
18

- 🍷 Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, burratina pugliese e pomodori semi secchi
16
- 🍷🍷 Insalata Autunno
Insalata romana, indivia, fichi e anacardi, dressing al miele
12

🍷 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

❖ * Gnocchi ai funghi porcini, robiola di Roccaverano,
olio di prezzemolo e crumble di nocciole
18

* Ravioli di coda alla vaccinara con cavolo nero e pecorino romano
18

* Cannelloni d'anatra, ricotta Seirass, limone e aneto
18

* Risotto, lime, crémè fraiche, anguilla leggermente piccante
20

Calamarata del pastificio Bossolasco, aglio, olio e peperoncino,
alici e pane croccante
16

❖ Spaghetti del pastificio Bossolasco al pomodoro, stracciatella di burrata e basilico
15

🍷 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

- * Black cod al miso, carotine arrostate all'aceto balsamico e gel di Jalapeño
27
- * Trancio di lucioperca fritto nel panko e broccoli
24
- * Lumache, spuma di patate, crumble al rosmarino e funghetti
24
- ☉ * Pesce del giorno in base alla disponibilita' per 2 persone
Al sale profumato o in guazzetto
27 per persona
- ☉ * Stinchetto di maialino agrumato con patate al forno e zeste
22
- ☉ Diaframma di Black Angus, salsa alla senape, catalogna ripassata
26
- ☉ * Rack di agnello panato alla curcuma,
mango e mandorle con crema di sedano rapa
26
- ☉ ♻ * Terrina di zucca Butternut, salsa yogurt,
olio alle erbe e caviale d'arancia
15
- ☉ Costata di manzo prussiano
con patate al cartoccio e salsa aioli
1 kg per due persone
64

☉ 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 di terra

Carpaccio di magatello alle erbe e pepe marinato,
insalatina di funghi crudi e cotti, rapanelli e zabaione salato allo zafferano

••

Stinchetto di maialino agrumato con patate al forno e zeste

••

Selezione di 4 formaggi

Oppure

Mela cotta all'amaretto, crumble all'olio extra vergine d'oliva e
cremoso alla liquirizia

Piccolo menu del lago e non solo

Trota al profumo di vaniglia, insalatina di cavoli e salsa ponzu

••

Trancio di lucioperca fritto nel panko e broccoli

••

Selezione di 4 formaggi

Oppure

Tarte au citron, tartelletta, marmellata di limoni, lemon curd e meringa

menu € 46

degustazione 3 calici di vini
in abbinamento al menu € 16

Menu Degustazione

Tatin alle cipolle di Fontaneto e Cureggio, fondutina al gorgonzola e noci

Oppure

Sgombro marinato, zucca al cardamomo e salsa al tamarindo

...

Gnocchi ai funghi porcini, robiola di Roccaverano,
olio di prezzemolo e crumble di nocciole

Oppure

Calamarata del pastificio Bossolasco, aglio, olio e peperoncino,
alici e pane croccante

...

Black cod al miso, carotine arrostate all'aceto balsamico e gel di Jalapeño

Oppure

Diaframma di Black Angus salsa alla senape, catalogna ripassata

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

Muffin di castagne, frutta di stagione e chantilly alla vaniglia

menu € 58

degustazione 4 calici di vini
in abbinamento al menu € 20

Mano libera

Sette assaggi che il nostro Chef Stefano Tivolesi preparerà per voi
Il menu degustazione è servito per tutti gli ospiti del tavolo

menu € 72

degustazione 7 calici di vini
in abbinamento al menu € 30

Formaggi

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

4 assaggi € 11

6 assaggi € 15

10 assaggi € 20

Dessert

- * Tarte au citron, tartelletta, marmellata di limoni, lemon curd e meringa
9
- * Muffin di castagne, frutta di stagione e chantilly alla vaniglia
9
- * Mela cotta all'amaretto, crumble all'olio extra vergine d'oliva e cremoso alla liquirizia
9
- * Bavarese al cioccolato fondente e mandarino, spugna di basilico e croccante al sesamo e grue
9
- * Zuppa inglese, dacquoise, alchermes, ripieno al caffè e cialda di cacao
9
- 🍷 * Sorbetti e gelati
6

Calice di vino in abbinamento

Selezione del giorno da € 5

Moscato d'Asti € 5

Passito di nostra selezione da € 6

- 🍷 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

Allergeni

ANTIPASTI

Sgombro marinato
Tatin alle cipolle
Sfilacciato di faraona
Magatello marinato
Trotta al profumo di vaniglia
Prosciutto crudo
Insalata Autunno

Pesce
Glutine, lattosio, uova, frutta a guscio
Sedano, solfiti, uova
Solfiti, uova, lattosio
Pesce, soia
Lattosio, solfiti
Solfiti, frutta a guscio

PRIMI

Gnocchi ai funghi porcini
Ravioli di coda alla vaccinara
Cannelloni d'anatra
Risotto
Calamarata
Spaghetti

Glutine, uova, lattosio, frutta a guscio
Glutine, uova, lattosio, sedano
Glutine, uova, lattosio, sedano
Soia, lattosio, uova, glutine
Glutine, pesce
Glutine, lattosio

SECONDI

Black cod
Trancio di lucioperca
Lumache
Pesce del giorno
Stinchetto di maialino
Diaframma di balck angus
Rack di agnello
Terrina di zucca Butternut
Costata di manzo

Pesce, glutine, uova, soia, solfiti
Pesce, glutine, uova
Glutine, uova, lattosio
Pesce, sedano
Sedano e sesamo
Senape
Frutta a guscio, senape, lattosio,
Lattosio, uova
Lattosio

DESSERT

Tarte au citron
Muffin di castagne
Mela cotta
Bavarese al cioccolato
Zuppa inglese
Sorbetti e gelati

Glutine, uova, lattosio, frutta a guscio
Uova, glutine
Lattosio, glutine, uova
Glutine, uova, lattosio, sesamo
Frutta a guscio, glutine, lattosio, uova
Uova, lattosio