

Antipasti

- ⦿* Ceviche di ricciola, insalatina con mais, maionese di Jalapeño
16
- ⦿ ⦿ Carpaccio di barbabietola cotta sotto sale, tahina e fromage blanc
14
- ⦿ Trota marinata al carbone vegetale,
panna acida al coriandolo, verdure croccanti
16
- ⦿ Tartare di manzo Piemontese, uovo marinato, tartufo nero e pesto di rucola
15
- ⦿ Tonno di coniglio, peperoni alla griglia, sedano e noci al cumino
15
- ⦿ Vellutata fredda di melone, gamberi leggermente piccanti, mango e cetrioli
16

- ⦿ Prosciutto crudo di nostra selezione,
mozzarella di bufala e pomodorini semi secchi
14
- ⦿ ⦿ Insalata estate
Misticanza verde, pomodori, fagiolini, riso soffiato e dressing alla senape
11

⦿ 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, baccalà mantecato, polvere di cipolla rossa, timo limonato
16
- * Gnocchi di patate, salmerino, ricotta nostrana e tartufo nero estivo
16
- * Plin verdi di cardoncelli e salsiccia di maiale nostrana, nocciola, salsa di spinaci
15
- * Spaghetti, aglio, olio, peperoncino, cozze e bottarga di muggine
16
- 🍷 * Busiate, fave, pecorino e cipolla caramellata
15

- 🍷 Pacchero di Morelli al pomodoro Campano e burrata
14

🍷 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

- 🍷 * Trancio di luccio perca, salsa al rabarbaro e topinambur
22
- 🍷 * Rombo in guazzetto di pomodori, piselli freschi, camone e acetosella
23
- * Gamberi e alici fritti nel panko, yogurt greco e pak choi al sesamo
23
- * Pesce del giorno in base alla disponibilita' per 2 persone
all'acqua pazza o al sale alle erbe
48
- 🍷 * Carrè di agnello alle erbe e pistacchi, salsa alle ciliegie
23
- Pancia di maialino al miso, carote glassate e patate novelle
21
- 🍷 * Picanha di manzo profumata al cedro, terrina di patate, cipollotto scottato
22
- 🍷 Curry di pomodoro e melanzane al cocco, cous cous alle erbe
14
- 🍷 * Costata di manzo di nostra selezione alla griglia
patate al cartoccio e crème fraîche, salsa all'aglio orsino
1 kg per due persone
56

🍷 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

Tonno di coniglio, peperoni alla griglia, sedano e noci al cumino

...

Picanha di manzo profumata al cedro, terrina di patate, cipollotto scottato

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

Dessert

Piccolo menu del lago e non solo

Trota marinata al carbone vegetale,
panna acida al coriandolo, verdure croccanti

...

Trancio di luccio perca, salsa al rabarbaro e topinambur

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

Dessert

menu € 38

degustazione di vini
in abbinamento al menu € 15

Menu Degustazione

Tartare di manzo Piemontese, uovo marinato, tartufo nero e pesto di rucola

Oppure

Ceviche di ricciola, insalatina con mais, maionese di Jalapeño

...

Plin verdi di cardoncelli e salsiccia di maiale nostrana, nocciola, salsa di spinaci

Oppure

Spaghetti, aglio, olio, peperoncino, cozze e bottarga di muggine

...

Rombo in guazzetto di pomodori, piselli freschi, camone e acetosella

Oppure

Pancia di maialino al miso, carote glassate e patate novelle

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

Dessert

menu € 48

degustazione di vini
in abbinamento al menu € 18

Mano libera

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

menu € 58

degustazione di vini
in abbinamento al menu € 24

Formaggi

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

4 assaggi € 9

6 assaggi € 12

10 assaggi € 16

Calice di vino in abbinamento

Vino rosso del giorno da € 5

Barolo selezione del giorno da € 8

Marsala/ Vermouth di nostra selezione da € 5

Dessert

Tarte au citron, marmellata di limoni, lemon curd, meringa all'italiana
8

* Cheese cake alle pesche e verbena
9

🍷 * Fragola: mousse allo yogurt, cioccolato bianco e vaniglia,
cremoso alla fragole, pistacchio
9

Pan brioche, gelato al whisky e frutti di bosco
9

* Cake al cioccolato fondente, caramello salato,
cremoso al caffè, arachidi e pop corn caramellati
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

Ceviche di ricciola
Carpaccio di barbabietola
Trota marinata
Tartare di manzo
Tonno di coniglio
Vellutata fredda
Prosciutto crudo
Insalata estate

Uova e pesce
Latte e sesamo
Pesce, lattosio
Lattosio, uova e frutta a guscio
Sedano e frutta a guscio
Crostacei
Lattosio
Senape

PRIMI

Risotto
Gnocchi di patate
Plin verdi
Spaghetto
Busiate
Paccheri di Morelli

Pesce, lattosio e sedano
Pesce, glutine e lattosio
Glutine, uova, frutta a guscio
Glutine e molluschi
Glutine, sedano, lattosio
Lattosio e glutine

SECONDI

Trancio di luccio perca
Rombo
Gamberi e alici
Pesce del giorno
Carrè di agnello
Pancia di maialino
Picanha di manzo
Curry di pomodoro
Costata di manzo

Pesce e sedano
Pesce, sedano
Crostacei, pesce, glutine, lattosio, sedano
Pesce
Frutta secca, senape e sedano
Glutine, lattosio e soia
Lattosio, sedano
Sesamo e glutine
Uova

DESSERT

Tarte au citron
Cheese cake
Fragola
Pan brioche
Cake al cioccolato fondente
Sorbetti e gelati

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