

Antipasti

🍷 Battuta di manzo, bagnetto verde, grana piemontese e polvere di capperi 16

🍷 * Tagliatelle di crudo di seppia, guacamole e chips di cotenna piccante 18

🍷 Tatin di scalogni, zabaione salato e mandorle tostate 16

🍷 * Luccio marinato agli agrumi, finocchi, sesamo e menta 16

* Animelle fritte, maionese al rafano e mostarda 18

🍷 Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, burratina pugliese e pomodori semi secchi 16

🍷 🍷 Insalata primavera
Lattuga romana, cavolo rosso, avocado e mais, dressing alla senape di Dijon 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

- * Paccheri, cime di rapa, cannolicchi e taralli
18
- * Gnocchi di patate, porri, salsiccia di Bra e nocciole alla curcuma
16
- * Plin d'anatra, foie gras, pan brioche e riduzione al Porto
18
- ☉ Risotto, patate, scamorza e pancetta
16
- * Vellutata di fagioli cannellini al miso, olio al coriandolo e persico
16
- 🍌 Spaghetti al pomodoro, stracciatella e basilico
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

- ⦿ * Rana pescatrice al beurre blanc, erbe e patata viola
23
- ⦿ * Trancio di trota regina, crema di porri, gel di agrumi, arachidi
23
- ⦿ Lumache in umido con funghi di campo, broccoli e salvia
21
- ⦿ * Pesce del giorno in base alla disponibilita' per 2 persone
Al sale profumato o in guazzetto
25 per persona
- * Reale di maialino alla salsa BBQ, pannocchie e patate novelle
22
- ⦿ * Coscia di faraona confit con crema di sedano rapa, mela verde
22
- ⦿ Sottofiletto di vitello, asparagi al burro nocciola e patate
24
- ⦿ ⦿ * Curry Thai di ceci, cocco, pak choi e tofu
16
- ⦿ Costata di manzo prussiano
con patate al cartoccio e salsa aioli
1 kg per due persone
60

⦿ 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

Battuta di manzo, bagnetto verde, grana piemontese e polvere di capperi

...

Reale di maialino alla salsa BBQ, pannocchie e patate novelle

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

Pera cotta nello sciroppo al ginepro, crema di gorgonzola,
riduzione al Vermouth e crumble

Piccolo menu del lago e non solo

Luccio marinato agli agrumi, finocchi, sesamo e menta

...

Trancio di trota regina, crema di porri, gel di agrumi, arachidi

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

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

menu € 40

degustazione 3 calici di vini
in abbinamento al menu € 15

Menu Degustazione

Tatin di scalogni, zabaione salato e mandorle tostate

Oppure

Animelle fritte, maionese al rafano e mostarda

...

Paccheri, cime di rapa, cannolicchi e taralli

Oppure

Gnocchi di patate, porri, salsiccia di Bra e nocciole alla curcuma

...

Rana pescatrice al beurre blanc, erbe e patata viola

Oppure

Coscia di faraona confit con crema di sedano rapa, mela verde e patate

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

Muslie di frutta secca, confettura di mango e spuma di cocco al sifone

menu € 50

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 € 60

degustazione 7 calici di vini
in abbinamento al menu € 28

Formaggi

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

4 assaggi € 10

6 assaggi € 14

10 assaggi € 18

Calice di vino in abbinamento

Vino rosso del giorno da € 5

Barolo selezione del giorno da € 8

Marsala di nostra selezione da € 5

Vermouth Vandalo € 5

Dessert

- * Tarte au citron, tartelletta, marmellata di limoni, lemon curd e meringa
9
- ☉* Pera cotta nello sciroppo al ginepro, crema di gorgonzola, riduzione al Vermouth e crumble
9
- * Cake al cioccolato, mascarpone e passion fruit, glassata al cioccolato bianco e pistacchi
9
- * Fragola al caramello: biscotto, mousse di ricotta, caramello salato, gel di fragola
9
- ☉* Muslie di frutta secca, confettura di mango e spuma di cocco al sifone
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

Battuta di manzo
Tagliatelle di seppia
Tatin di scalogni
Luccio marinato
Animelle fritte
Prosciutto crudo
Insalata primavera

Uova, pesce, lattosio
Molluschi, pesce, sedano
Glutine, uova, lattosio, frutta a guscio
Pesce, sesamo, solfiti
Glutine, uova, sedano, senape, solfiti
Lattosio, solfiti
Senape

PRIMI

Paccheri, cime di rapa
Gnocchi di patate
Plin d' anatra
Risotto
Vellutata di fagioli
Spaghetti al pomodoro

Glutine, sedano, molluschi
Glutine, uova, lattosio, frutta a guscio
Glutine, uova, lattosio
Lattosio
Glutine, sedano, pesce
Glutine, lattosio

SECONDI

Rana pescatrice
Trancio di trota regina
Pesce del giorno
Reale di maialino
Coscia di faraona
Lumache
Curry thai
Sottofiletto di vitello
Costata di manzo

Pesce, lattosio, sedano, solfiti
Pesce, sedano, frutta a guscio
Pesce, sedano
Glutine, sedano, senape, uova, solfiti
Lattosio, sedano
Lattosio
Soia, sesamo, frutta a guscio
Lattosio
Lattosio

DESSERT

Tarte au citron
Pera cotta
Cake al cioccolato
Fragola
Muslie di frutta secca
Sorbetti e gelati

Glutine, uova, lattosio, frutta a guscio
Frutta a guscio
Glutine, uova, lattosio, frutta a guscio
Glutine, uova, lattosio
Frutta a guscio
Uova, lattosio