

Antipasti

🍷🍴 Cipolla rossa al forno, Roccaverano e funghi Portobello
13,00

🍷 Battuta di manzo alla senape,
maionese alla nocciola e sedano marinato
15,00

Tartare di tonno, verdure e salsa allo zenzero
16,00

🍷* Polpo rosticcato, crema di mais, avocado e pomodori semi secchi
16,00

*Trotta in due consistenze, wasabi e melograno
15,00

Semplicità dalla dispensa

🍷 Prosciutto crudo di nostra selezione,
mozzarella di bufala e pomodorini semi secchi
14,00

🍷🍴 Insalata Autunno
Indivia, romana, fichi, miele e nocciole
10,00

* Acciughe selezione Italia, burro aromatizzato
all'arancia e pane casereccio
14,00



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

🍷 * Risotto ai porcini, animelle e salvia
18,00

🍷 * Gnocchi con crema di zucca, amaretto e mostarda
15,00

* Spaghetti alla chitarra, ragù di lago, crumble di pomodori secchi, olive e capperi
16,00

* Ravioli di coniglio, crema di peperoni e Castelmagno
15,00

* Mezzo pacchero, gamberi, limone e aneto
16,00

🍷 * Crema di ceci, calamaretti al curry e olio profumato agli agrumi
14,00

Semplicità dalla dispensa

🍷 Spaghetti al pomodoro Campano e ricotta salata
12,00



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

🍷 * Ombrina alla cacciatora (guazzetto di pomodoro e funghi shitake)
20,00

🍷 * Trancio di trota, indivia brasata al miele e pepe di Timut,
patate schiacciate al limone
19,00

🍷 * Seppia alla griglia, maionese al pomodoro piccante e ratatouille di verdure
21,00

* Pesce del giorno in base alla disponibilita' per 1 / 2 persone

🍷 * Rollatina di faraona, fichi, cavolo romano e patate al burro
20,00

* Pancia di maialino, salsa teriyaki, cipollotto alla soia e sesamo
18,00

🍷 * Cube roll di manzo, vermouth Vandalo e radicchio
24,00

🍷🌱 Quinoa alle verdurine, cavolfiori e salsa al cocco
12,00

* Costata di manzo nostra selezione alla griglia
con patate al cartoccio, bagnetto verde leggero
1 kg per due persone
56,00

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

Battuta di manzo alla senape,
maionese alla nocciola e sedano marinato

...

Rollatina di faraona, fichi, cavolo romano e patate al burro

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

Dessert

Piccolo menu del lago e non solo

Spaghetti alla chitarra, ragù di lago, crumble di pomodori secchi, olive e capperi

...

Trancio di trota, indivia brasata al miele e pepe di Timut,
patate schiacciate al limone

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

Dessert

menu € 35,00

degustazione di vini
in abbinamento al menu € 12,00

Menu Degustazione

Cipolla rossa al forno, Roccaverano e funghi Portobello

Oppure

Tartare di tonno, verdure e salsa allo zenzero

...

Ravioli di coniglio, crema di peperoni e Castelmagno

Oppure

Mezzo pacchero, gamberi, limone e aneto

...

Pancia di maialino, salsa teriyaki, cipollotto alla soia e sesamo

Oppure

Ombrina alla cacciatora (guazzetto di pomodoro e funghi shitake)

...

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 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

* Bonet
8,00

🍷 * Zuppetta di zucca al lemongrass e zenzero,
gelato allo yogurt e croccante di semi di zucca
8,00

* Pera cotta, crema di zola e frolla alle noci
8,00

* Tartelletta, banana, caffè e dulce de leche
8,00

* Castagne, nocciole, cioccolato e gelée di mandarino
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

Allergeni

ANTIPASTI

Cipolla rossa al forno	Lattosio
Battuta di manzo	Frutta a guscio, senape e sedano
Tartare di tonno	Pesce, soia, uova e glutine
Polpo rosticcato	Pesce
Trota in due consistenze	Pesce, glutine e uova
Prosciutto crudo	Lattosio
Insalata Autunno	Frutta a guscio
Acciughe	Glutine, pesce, lattosio e soia

PRIMI

Risotto ai porcini	Lattosio e sedano
Gnocchi	Glutine, uova, frutta a guscio e senape
Spaghetti alla chitarra	Glutine e pesce
Ravioli di coniglio	Glutine, lattosio, uova e sedano
Mezzo pacchero	Glutine, crostacei e sedano
Crema di ceci	Sedano, sesamo e molluschi
Spaghetti	Glutine e lattosio

SECONDI

Ombrina alla cacciatora	Pesce
Trancio di trota	Pesce e glutine
Seppia alla griglia	Pesce e uova
Pesce del giorno	Pesce
Rollatina di faraona	Lattosio e sedano
Pancia di maialino	Glutine, soia, sesamo
Cube roll di manzo	-----
Quinoa alle verdure	Sedano
Costata di manzo	Glutine

DESSERT

Bonnet	Lattosio, uova e frutta a guscio
Zuppetta di zucca	Lattosio, uova e frutta a guscio
Pera cotta	Lattosio, glutine, uova
Tartelletta	Glutine, lattosio e uova
Castagne	Glutine, uova, frutta a guscio e lattosio
Sorbetti e gelati	Uova e lattosio