

Piccolo menu di terra

 * Il magatello tonnato alla vecchia maniera

...

* Galletto alla cacciatora

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

* Bonet 2.0 con gelato al fiordilatte

Piccolo menu del lago e non solo

* Cilindro di carpione di trota regina fritto

...

 * Capunet di salmerino, salsa al burro nocciola, verza stufata

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

* Castagne e lamponi

menu € 47

degustazione 3 calici di vini
in abbinamento al menu € 18

Degustazione

Tartare di manzo, salsa al grana Piemontese e nocciole Piemonte IGP

Oppure

🌿 * Tatin di cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto,
salsa olandese, mandorle salate

...

* Tagliolino Mulino Marino, genovese di anatra e Castelmagno

Oppure

🌿 * Gnocco di zucca, mostarda, taleggio

...

🌿 * Baccala, spuma di polenta di Beura e cipolle

Oppure

🌿 * Lingotto di maialino, spuma di patate, cavolo viola

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

* Mocaccino e bombolone alla crema

menu € 62

degustazione 4 calici di vini
in abbinamento al menu € 24

Mano Libera

Sette assaggi che il nostro Chef Simone Gamba preparerà per voi
In abbinamento saranno serviti pane di semola al lievito madre,
grissini, cracker e burro montato con sale affumicato di nostra produzione

Il menu degustazione è servito per tutti gli ospiti del tavolo

menu € 75

degustazione 7 calici di vini
in abbinamento al menu € 35

Antipasti

Tartare di manzo, salsa al grana Piemontese e nocciole Piemonte IGP
18



* Cilindro di carpione di trota regina fritto
19

 * Tatin di cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto,
salsa olandese, mandorle salate
18

 * Il magatello tonnato alla vecchia maniera
18

* Carpaccio di capasanta, tartufo nero, mayo all'acciuga, spugna di prezzemolo
22

 Spalla di crudo Benedicto 24 mesi, "Furmagin" di Bolzano e giardiniera
18

  Insalata autunno
Misticanza verde, cavolo viola, noci, pere, zola piccante e dressing alla senape
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


Primi

* Tagliolino Mulino Marino, genovese di anatra e Castelmagno
19

* Ravioli del Plin di coniglio, tartufo nero e peperone
20

 * Risotto mantecato al burro acido, zafferano e animelle di vitello
21

* Pasta mista, gambero rosso e lime
22

 * Gnocco di zucca, mostarda, taleggio
19

 Pacchero al pomodoro, stracciatella e basilico
16


 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

 * Baccala, spuma di polenta di Beura e cipolle
26

 * Capunet di salmerino, salsa al burro nocciola, verza stufata
26


* Il nostro fritto di lago, chips di patate, salsa agrodolce
25

* Galletto alla cacciatora
23

 * Lingotto di maialino, spuma di patate, cavolo viola
25

* Costine di manzo cotte a bassa temperatura e grigliate,
salsa verde e patate al burro
24

 * Parmigiana scomposta
16

 * Tomahawk di Angus piemontese, patate, maionese al balsamico
1 kg per due persone
66

 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

Formaggi

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

4 assaggi € 13

6 assaggi € 17

10 assaggi € 21

Calice di vino in abbinamento

Vino rosso selezione settimanale

Vermouth Vandalò € 6

Marsala Vintage 2015 Rubino Superiore 3 y.o. - Francesco Intorcìa € 8

Madeira 10 Sercial Reserva Velha - Barbeito € 10

Dessert

- * Mocaccino e bombolone alla crema
10
- * Namelaka al fico e lime e cremoso al dulcey
10
- * Castagna e lamponi
10
- * Bonet 2.0 con gelato al fiordilatte
10
- * Gelato alla crema mantecato fresco (ricetta di Oreste) con carrello di golosità
10
- * Baba di Antonino in vaso cottura con il nostro gelato alla crema
Per 2 persone 20

Calice di vino in abbinamento

Moscato d'Asti € 6

Passito di nostra selezione da € 7



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 FRESCI E SURGELATI DA NOI CON ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARIA

Allergeni

ANTIPASTI

Tartare di manzo
Cilindro di carpione
Tatin di cipolla
Il magatello tonnato
Carpaccio di capasanta
Spalla di crudo
Insalata autunno

Uova, glutine, lattosio, frutta a guscio
Pesce, glutine, lattosio, uova,
Lattosio, glutine, frutta a guscio, uova
Pesce, uova
Molloschi, pesce, glutine, uova
Lattosio
Lattosio, frutta a guscio, senape

PRIMI

Tagliolino Mulino Marino
Ravioli del Plin
Risotto mantecato
Pasta mista
Gnocco di zucca
Pacchero al pomodoro

Glutine, soia, lattosio, uova
Glutine, lattosio
Lattosio, soia, sedano
Crostacei, glutine, uova
Glutine, lattosio, senape, uova
Glutine, lattosio

SECONDI

Baccala
Capunet di salmerino
Il nostro fritto di lago
Galletto alla cacciatora
Lingotto di maialino
Costine di manzo
Parmigiana scomposta
Tomahawk di Angus piemontese

Pesce, lattosio
Pesce, lattosio
Pesce, glutine
Glutine, sedano, lattosio, uova
Lattosio, sedano
Lattosio, glutine, uova
Soia, lattosio, glutine
Lattosio, uova

DESSERT

Mocaccino e bombolone
Namelaka al fico
Castagna e lamponi
Bonet 2.0
Gelato alla crema
Baba di Antonino

Glutine, uova, lattosio, frutta a guscio
Glutine, uova, lattosio, frutta a guscio
Glutine, uova, lattosio, frutta a guscio
Glutine, uova, lattosio, frutta a guscio
Lattosio, uova, glutine
Glutine, uova, lattosio