

Antipasti

* Tataki di ricciola, consommé di vitello, maionese alla bottarga
22

* Scampi marinati, gazpacho verde, crème fraîche e Jalapeño
23

 * Magatello rosa, salsa tonnata al limone preservato e verdure acidule
18

  * Uovo poche, crema ai porcini,
spuma alla toma del Mottarone e prezzemolo
18

 * Salmerino cotto a bassa temperatura, crema di patate e latticello,
cime di rapa, cialda fondente al nero di seppia
20

 * Battuta di manzo piemontese selezione Martini di Boves,
olio Tonda Iblea e focchi di sale
18

  Insalata Autunno
Misticanza, spinacino, pere, zola piccante, noci e dressing all'arancia
15

* Terrina d'anatra, foie gras, fichi e nocciole
25

 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

* Maccherone al nero di seppia, storione, crema all'aglio dolce e peperoncino
22

 * Ravioli verdi ai porcini, nocciole e Parmigiano
22

* Gnocchi di patate e cipolle, genovese d'anatra e Camembert di bufala
20

 * Risotto Carnaroli, zucca, foie gras e salsiccia di Bra
23

* Spaghettoni trafilato da noi, conchiliacei, limone e quinoa soffiata
22

 Fusilloni Bossolasco ai due pomodori,
stracciatella di burrata e basilico fritto
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

* Filetti di persico con panatura al panko, verdure croccanti, mayo agro piccante
25

* Polpo alla brace, crema e semi di zucca, cime di rapa
25

 * Trancio di branzino alla scapece 2.0 e lime candito
27

* Wellington di faraona, purea di patate, jus de viande, carotine baby
27

 * Stinchetto di agnello al BBQ,
spuma di patata affumicata aromatizzata alla vaniglia e bietoline
25

 * Bavetta di Black Angus, cardoncelli, senape e patate al burro
25

  * Composizione di funghi, latte di cocco e topinambur, fagioli dall'occhio
20

 * Costata di manzo di nostra selezione, patate, maionese ai grani di senape
1 kg per due persone
70

Contorni

Patate dolci fritte
7

Spinaci al burro e mandorle
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 FRESCHI E SURGELATI DA NOI CON ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARI

Menu di terra

* Gnocchi di patate e cipolle, genovese d'anatra e Camembert di bufala

...

 * Stinchetto di agnello al BBQ,
spuma di patata affumicata aromatizzata alla vaniglia e bietoline

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

 * Fico, ricotta di pecora e castagna

Menu del lago

 * Salmerino cotto a bassa temperatura, crema di patate e latticello,
cime di rapa, cialda fondente al nero di seppia

...

* Filetti di persico con panatura al panko,
verdurine croccanti, mayo agro piccante

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

* Tatin di prugna, spuma alla camomilla e gelato allo yogurt

menu € 48

degustazione 3 calici di vini in abbinamento al menu € 19

Menu Vegeto

 * Ravioli verdi ai porcini, nocciole e Parmigiano

...

  * Composizione di funghi, latte di cocco e topinambur, fagioli dall'occhio

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

* Esotico: Passion fruit, cocco, mango e pistacchio

menu € 42

degustazione 3 calici di vini in abbinamento al menu € 19

Degustazione

* Tataki di ricciola, consommé di vitello, maionese alla bottarga

Oppure

🍷 * Magatello rosa, salsa tonnata al limone preservato e verdure acidule

...

* Maccherone al nero di seppia, storione, crema all'aglio dolce e peperoncino

Oppure

🍷 * Risotto Carnaroli, zucca, foie gras e salsiccia di Bra

...

🍷 * Trancio di branzino alla scapece 2.0 e lime candito

Oppure

🍷 * Bavetta di Black Angus, cardoncelli, senape e patate al burro

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

* Consistenze di cioccolato

menu € 68

degustazione 4 calici di vini
in abbinamento al menu € 25

Mano Libera

Sette assaggi che il nostro Chef Simone Gamba preparerà per voi
In abbinamento saranno serviti pane al lievito madre,
taralli e rosetta soffice di nostra produzione ai cereali, burro montato

Il menu degustazione è servito per tutti gli ospiti del tavolo

menu € 78

degustazione 7 calici di vini in abbinamento al menu € 35

Formaggi

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

4 assaggi € 14

6 assaggi € 18

10 assaggi € 22

Calice di vino in abbinamento

Vino rosso selezione settimanale

Vermouth Vandalo € 6

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

Madeira Meio-Seco 'Rainwater' - Barbeito € 8

Porto 10 Tawny Quinta de Infantado - € 8

Vernaccia di Oristano Flor Contini - € 6

Dessert

- * Consistenze di cioccolato
10
-  * Fico, ricotta di pecora e castagna
10
- * Tatin di prugna, spuma alla camomilla e gelato allo yogurt
10
- * Esotico: Passion fruit, cocco, mango e pistacchio
10
- * Gelato alla crema mantecato fresco (ricetta di Oreste)
con golosità dal carrello
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

Moscato passito 2022 (Sicilia) - Pupillo Solacium - € 9

Prevost moscato passito (Piemonte) - Paolo Angelini - € 7

Ratafia Scuppoz - € 7

Allergeni

ANTIPASTI

Tataki di ricciola
Scampi marinati
Magatello rosa
Uovo poche
Salmerino
Battuta di manzo
Insalata Autunno
Terrina d'anatra

Glutine, uova, soia, pesce, sedano
Glutine, crostacei, lattosio, sedano
Uova, pesce
Uova, lattosio, funghi
Pesce, lattosio

Frutta a guscio, lattosio, soia
Glutine, lattosio, frutta a guscio, sedano

PRIMI

Maccherone al nero
Ravioli verdi
Gnocchi di patate
Risotto Carnaroli
Spaghettoni
Fusilloni Bossolasco

Glutine, pesce, uova, lattosio, molluschi
Glutine, lattosio, f. a guscio, uova, funghi
Lattosio, sedano, glutine, uova, soia
Lattosio, sedano
Glutine, uova, lattosio, molluschi
Glutine, lattosio
Possibili tracce di molluschi/crostacei

SECONDI

Filetti di persico
Polpo alla brace
Trancio di branzino
Wellington di faraona
Stinchetto di agnello
Bavetta di black Angus
Composizione di funghi
Costata di manzo
Patate dolci fritte
Spinaci al burro e mandorle

Pesce, uova, glutine
Molluschi, glutine, lattosio, f. a guscio
Pesce
Uova, glutine, lattosio, senape, sedano
Lattosio, sedano
Sedano, senape, lattosio, uova, funghi
Lattosio, funghi
Senape, lattosio, uova
Glutine
Lattosio e frutta a guscio