

Antipasti

- Ⓢ Ⓥ * La nostra Parmigiana di melanzane
Melanzane al BBQ, maionese al pomodoro,
crema di provola, basilico e chips di grana
14,00
- * Tartare di manzo, tuorlo d' uovo croccante ,bagna cauda leggera
15,00
- Ⓢ * Trota salmonata marinata alla vaniglia,
panna acida all'erba cipollina e composta di ravanelli
14,00
- * Crostone di pane, patè di fegatini di pollo, crema di zucca
14,00
- * Tartare di ricciola, gel di pomodori gialli , cialda croccante e basilico
16,00
- * Capasanta gratinata alle erbe, crema di barbabietola
e croccante di riso al nero di seppia
16,00

Semplicità dalla dispensa

- Ⓢ Prosciutto crudo di nostra selezione,
mozzarella di bufala e pomodorini semi secchi
13,00
- Ⓢ Ⓥ Insalata Autumn
Spinacino fresco, cavolo viola, finocchio, noci e fichi
10,00
- * Acciughe selezione Italia, burro aromatizzato
all'arancia e pinsa romana
13,00

Ⓢ 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

* Tagliatelle con ragù di coniglio, olive trite e olio al timo
15,00

* Ravioli di cavolfiore, zuppetta di cozze e polvere di rosmarino
14,00

* Gnocchi di patate, crema di porcini e ricotta salata
15,00

* Linguine aglio, olio, peperoncino e bottarga
15,00

🍷* Risotto allo zafferano, crema di toma del Mottarone
e pancetta croccante Ossolana
18,00

Semplicità dalla dispensa

🍷 Spaghetti al pomodoro Campano e basilico
11,00

🍷 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

- Ⓢ * Baccalà all'olio, la sua trippa e mousseline di patate
19,00
- Ⓢ * Salmerino, crema di finferli, scalogno all'olio e pepe di Timut
19,00
- * Filetti di persico, cime di rapa, patata schiacciata aglio olio e peperoncino
20,00
- * Frittura di pesce, pinzimonio di verdure e salsa agrodolce
21,00
- * Pesce del giorno in base alla disponibilita' per 1 / 2 persone

- Ⓢ * Filetto di maialino, topinambur, melograno e nocciole tostate
18,00
- Ⓢ * Scamoncino di agnello, bietoline al vapore e bagnetto verde alla menta
21,00

- Ⓢ * Ganassino di manzo al vino rosso e cacao,
polenta alla griglia e gorgonzola dolce
19,00
- Ⓢ * Filetto di manzo dry aged (45 gg di frollatura)
con patatine fritte alle erbe e senape al miele
29,00

- Ⓢ * Costata di manzo dry aged (45 gg di frollatura) alla griglia
con patatine fritte alle erbe e senape al miele
1 kg per due persone
58,00

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

Tartare di manzo, tuorlo d' uovo croccante ,bagna cauda leggera

...

Ganassino di manzo al vino rosso e cacao,
polenta alla griglia e gorgonzola dolce

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

Dessert

Piccolo menu del lago e non solo

Trota salmonata marinata alla vaniglia,
panna acida all'erba cipollina e composta di ravanelli

...

Filetti di persico, cime di rapa, patata schiacciata aglio olio e peperoncino

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

Dessert

menu € 35,00

degustazione di vini
in abbinamento al menu € 12,00

Menu Degustazione

Crostone di pane, patè di fegatini di pollo, crema di zucca

Oppure

Tartare di ricciola, gel di pomodori gialli , cialda croccante e basilico

...

Tagliatelle con ragù di coniglio, olive trite e olio al timo

Oppure

Risotto allo zafferano, crema di toma del Mottarone
e pancetta croccante Ossolana

...

Salmerino, crema di finferli, scalogno all'olio e pepe di Timut

Oppure

Scamoncino di agnello, bietoline al vapore e bagnetto verde alla menta

...

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 Alessandro Elefante 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

- * Tartelletta, fichi caramellati e meringa
8,00
- * Pastiera liquida, gelato alla cannella, agrumi canditi e pasta frolla
8,00
- * Opera al cioccolato 72% Audere e lamponi
8,00
- * Torta Caprese (cioccolato e mandorle),
sorbetto ai frutti rossi e chantilly al cardamomo
8,00
- * Millefoglie di cannolo, ricotta ai canditi, composta di mele al Calvados
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

🍷 PIAZZI SENZA GLUTINE, NON SI ESCLUDE LA CONTAMINAZIONE CON PRODOTTI CONTENENTI GLUTINE
🍷 PIAZZI VEGETARIANI, SENZA L'UTILIZZO DI PRODOTTI ANIMALI. PER I VEGANI NON ESITATE A CHIEDERE VARIAZIONI

* ALCUNI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIAZZI 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