

Antipasti


* Anguilla, crema di mandorle, dragoncello, puntarelle acidule
23



 * Magatello marinato, acciughe, aglio nero, falde di peperoni, quinoa soffiata
18

 * Trota salmonata marinata, yogurt, terra d'olive, sorbetto al cetriolo
20

 * Parmigiana di melanzane contemporanea
18

* Uovo pochè, pan brioche, spuma olandese, pancetta ossolana
18

 Battuta di manzo piemontese selezione Martini di Boves,
olio Tonda Iblea e fiocchi di sale
20

  Insalata Primavera
Misticanza, rucola, puntarelle, bietoline, ravanelli, carote,
dressing allo yogurt e arachidi
15

* Acciughe di Cetara sott'olio profumate al bergamotto, pane, burro montato
18


 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

* Fusillone, genovese d'anatra, Parmigiano, crumble di pane al peperone crusco
22

 * Cannelloni ai carciofi, provola affumicata, pomodorini confit
20

 * Risotto, cime di rapa, trota marinata, le sue uova, burro acido
22

* Ravioli d'agnello, crema di patate all'aglio, fondo all'arancia
20

* Gnocchi di patate, piselli, crudo di gamberi viola, bisque e ricotta salata
23

  * Vellutata di cicerchie, cicoria ripassata, limone
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

* Persico panato nel panko e fritto, mayo all'aglio orsino, verdure primaverili
25

 * Polpo alla brace, cremoso di patate, nduja, terra d'olive, gel al limone
25


 * Lingotto di rombo, salsa bernese, carciofi brasati, salsa agrodolce
27

* Composizione di bollito, salsa verde e salsa alla senape, composta di cipolle rosse
26

* Piccione, foie gras, gin Fulmine, lamponi, patata schiacciata
30

* Pancia di maialino ripiena, porri brasati, salsa zafferano, cotenna soffiata
25

 * Wellington di cipolla, salsa al Comtè, terrina di patate, semi di senape
18

 Costata di manzo di nostra selezione, patate al forno, maionese al jalapeño
1 kg per due persone
72

Contorni

Purè di patate al burro
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

* Uovo poche, pan brioche, spuma olandese, pancetta ossolana

...

* Composizione di bollito, salsa verde e salsa alla senape, composta di cipolle rosse

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

* Miele, polline, yogurt

Menu del lago

 * Trota salmonata marinata, yogurt, terra d'olive, sorbetto al cetriolo

...

* Persico panato nel panko e fritto, mayo all'aglio orsino, verdure primaverili

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

* Fragola, ricotta di pecora, basilico

menu € 47

degustazione 3 calici di vini in abbinamento al menu € 18

Menu Vegetariano

 * Parmigiana di melanzane contemporanea

...

 * Wellington di cipolla, salsa al Comtè, terrina di patate, semi di senape

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

* Brownie al cioccolato, frutto della passione, mou al miso

menu € 40

degustazione 3 calici di vini in abbinamento al menu € 18

Degustazione

* Anguilla, crema di mandorle, dragoncello, puntarelle acidule

Oppure

 * Magatello marinato, acciughe, aglio nero, falde di peperoni, quinoa soffiata

...

 * Risotto, cime di rapa, trota marinata, le sue uova, burro acido

Oppure

* Fusillone, genovese d'anatra, Parmigiano, crumble di pane al peperone crusco

...

 * Lingotto di rombo, salsa bernese, carciofi brasati, salsa agrodolce

Oppure

* Pancia di maialino ripiena, porri brasati, salsa zafferano, cotenna soffiata

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

* Cheese cake contemporanea al gianduja e lampone

menu € 65

degustazione 4 calici di vini
in abbinamento al menu € 24

Mano Libera

Sette assaggi che il nostro Chef Simone Gamba preparerà per voi
Serviremo in abbinamento la nostra selezione di lievitati

Il menu degustazione è servito per tutti gli ospiti del tavolo

menu € 78

degustazione 7 calici di vini in abbinamento al menu € 40

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 Intorcia € 8

Madeira 5 Sercial Reserva Velha - Barbeito € 10

Dessert

- * Miele, polline, yogurt
10
- * Fragola, ricotta di pecora, basilico
10
- * Brownie al cioccolato, frutto della passione, mou al miso
10
- * Cheese cake contemporanea al gianduja e lampone
10
- * Torta Elisa alla nocciola e marmellata di frutti rossi,
gelato alla crema
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

Allergeni

ANTIPASTI

Anguilla	Glutine, pesce, uova
Magatello marinato	Pesce, lattosio
Trota salmonata	Pesce, lattosio
Parmigiana di melanzane	Glutine,soia, lattosio, molluschi, f.a guscio
Uovo pochè	Uova, lattosio, glutine
Battuta di manzo	----
Insalata Primavera	Frutta a guscio, lattosio
Acciughe di Cetara	Pesce, glutine, lattosio, molluschi

PRIMI

Fusillone	Glutine, lattosio, soia, sedano, solfiti
Cannelloni ai carciofi	Glutine, uova, lattosio
Risotto	Lattosio, sedano, pesce
Ravioli di agnello	Glutine, uova, lattosio, sedano
Gnocchi di patate	Glutine,uova,crostacei,molluschi, sedano,lattosio
Vellutata di cicerchie	Sedano <u>Possibili tracce di molluschi</u>

SECONDI

Persico panato	Pesce, uova, glutine, senape
Polpo alla brace	Molluschi, lattosio
Lingotto di rombo	Pesce, lattosio, uova, senape
Composizione di bollito	Glutine,lattosio, senape, uova, pesce, solfiti
Piccione	Glutine, lattosio, sedano
Pancia di maialino	Lattosio, sedano, glutine
Wellington di cipolla	Glutine, uova, lattosio, f. a guscio, senape
Costata di manzo	Senape, lattosio, uova
Purè di patate al burro	Lattosio
Spinaci	Lattosio, frutta a guscio <u>Possibili tracce di molluschi</u>