

Entrées

* Tataki de sériole, consommé de veau, mayonnaise de poutargue

22

* Langoustines marinées, gazpacho vert, crème fraîche et jalapeño

23

 * "Vitello tonnato" de bœuf cuit rosé,
sauce au thon au citron confit, légumes acidulés

18

  * Œuf poché, crème de cèpes,
mousse de Toma chez Mottarone et persil

18

 * Omble chevalier cuit à basse température,
crème de pommes de terre et babeurre, feuilles de navet,
gaufrette à l'encre de seiche

20

 * Tartare de bœuf piémontais sélection de Martini chez Boves,
huile Tonda Iblea et flocons de sel

18

  Salade d'automne
Salade, épinards bébés, poires, gorgonzola, noix et vinaigrette à l'orange

15

* Terrine de canard, foie gras, figues et noisettes

25

 PLATS SANS GLUTEN, ON NE PEUT PAS EXCLURE UNE CONTAMINATION PAR DES PRODUITS CONTENANTS DU GLUTEN

 PLATS VEGETARIENS, SANS UTILISER DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE, POUR LES VEGANS NE PAS HESITER A DEMANDER DES CHANGEMENTS

* CERTAINS INGREDIENTS DE NOS PLATS AURAIENT ETE GELES OU ACHETES FRAIS ET CONGELES MAISON AVEC DE REFROIDISSEMENT RAPIDE POUR LE STOCKAGE APPROPRIE CONFORMEMENT A LA REGLEMENTATION DE LA SANTE

Pâtes et Risotto

* Maccheroni à l'encre de seiche, esturgeon, crème d'ail doux et piment
22

 * Raviolis verts aux cèpes, noisettes et Parmigiano
22

* Gnocchis de pommes de terre et oignons,
sauce à la mode Genovese (avec oignon et canard), Camembert de bufflonne
20

 * Risotto Carnaroli, potiron, foie gras et saucisse de Bra
23

* Spaghettoni maison, fruits de mer, citron et quinoa soufflé
22

 Fusilloni chez Bossolasco aux tomates,
fromage stracciatella de burrata et basilic frit
16

 PLATS SANS GLUTEN, ON NE PEUT PAS EXCLURE UNE CONTAMINATION PAR DES PRODUITS CONTENANTS DU GLUTEN

 PLATS VEGETARIENS, SANS UTILISER DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE, POUR LES VEGANS NE PAS HESITER A DEMANDER DES CHANGEMENTS

* CERTAINS INGREDIENTS DE NOS PLATS AURAIENT ETE GELES OU ACHETES FRAIS ET CONGELES MAISON AVEC DE REFROIDISSEMENT RAPIDE POUR LE STOCKAGE APPROPRIE CONFORMEMENT A LA REGLEMENTATION DE LA SANTE

Poisson et Viande

* Filets de perche panés au panko, légumes croquants, mayonnaise aigre et épicé
25

* Poulpe grillé, crème et graine de potiron, feuilles de navet
25

 * Tranche de bar à la mode scapece 2.0 et citron vert confit
27

* Wellington de pintade, purée de pommes de terre,
jus de viande, carottes bébés
27

 * Jarret d'agneau BBQ, mousse de pommes de terre
fumée à la vanille et bettes
25

 * Steak de flanc de Black Angus, champignons cardoncelli,
moutarde et pommes de terre au beurre
25

  * Composition de champignons, lait de coco et topinambour, haricots
20

 * Côte de bœuf de notre sélection, pommes de terre,
mayonnaise à la moutarde
1 kg 2 personnes
70

Plats d'accompagnement

Pommes de terre douces frites
7

Épinards au beurre et amandes
7

 PLATS SANS GLUTEN, ON NE PEUT PAS EXCLURE UNE CONTAMINATION PAR DES PRODUITS CONTENANTS DU GLUTEN

 PLATS VEGETARIENS, SANS UTILISER DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE, POUR LES VEGANS NE PAS HESITER A DEMANDER DES CHANGEMENTS

* CERTAINS INGREDIENTS DE NOS PLATS AURAIENT ETE GELES OU ACHETES FRAIS ET CONGELES MAISON AVEC DE REFROIDISSEMENT RAPIDE POUR LE STOCKAGE APPROPRIE CONFORMEMENT A LA REGLEMENTATION DE LA SANTE

Menu de la tradition

* Gnocchis de pommes de terre et oignons,
sauce à la mode Genovese (avec oignon et canard), Camembert de bufflonne

...

 * Jarret d'agneau BBQ, mousse de pommes de terre
fumée à la vanille et bettes

...

Dégustation de 4 fromages

ou

 * Figue, ricotta de brebis et châtaigne

Menu du lac

 * Omble chevalier cuit à basse température, crème de pommes de terre et
babeurre, feuilles de navet, gaufrette à l'encre de seiche

...

* Filets de perche panés au panko, légumes croquants, mayonnaise aigre et épicé

...

Dégustation de 4 fromages

ou

* Tatin de prunes, mousse à la camomille, glace au yaourt

Menu € 48

Vins à accompagner les plats choisis 3 verres € 19

Menu vegau

 * Raviolis verts aux cèpes, noisettes et Parmigiano

...

  * Composition de champignons,
lait de coco et topinambour, haricots

...

Dégustation de 4 fromages

ou

* Exotic: Passion fruit, coconut, mango and pistachio

Menu € 42

Vins à accompagner les plats choisis 3 verres € 19

Menu dégustation

* Tataki de sériole, consommé de veau, mayonnaise de poutargue

Ou

 * "Vitello tonnato" de bœuf cuit rosé,
sauce au thon au citron confit, légumes acidulés

...

* Maccheroni à l'encre de seiche, esturgeon, crème d'ail doux et piment

Ou

 * Risotto Carnaroli, potiron, foie gras et saucisse de Bra

...

 * Tranche de bar à la mode scapece 2.0 et citron vert confit

Ou

 * Steak de flanc de Black Angus, champignons cardoncelli,
moutarde et pommes de terre au beurre

...

Dégustation de 4 fromages

ou

* Crème au chocolat noir, mousse au chocolat blanc,
crumble au chocolat salé et glace au chocolat gianduia

menu € 68

vins à accompagner les plats choisis 4 verres € 25

Mano libera

Sept plats dégustation que notre Chef Simone Gamba préparera pour vous.

En combinaison sera servi pain au levain,

Taralli et pain multigrains moelleux de notre production, beurre fouettés

Le menu dégustation est servi pour tous les invités à la table

€ 78

Vins à accompagner les plats choisis 7 verres € 35

Fromages

Sélection de fromages locaux, régionaux et italiens
avec notre confiture et miel biologique

4 pièces € 14

6 pièces € 18

10 pièces € 22

Vins en verre

Sélection de vins rouges

Vermouth Vandalo € 6

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

Madeira Meio-Seco 'Rainwater' - Barbeito € 8

Porto 10 Tawny Quinta de Infantado - € 8

Vernaccia di Oristano Flor Contini - € 6

Dessert

- * Crème au chocolat noir, mousse au chocolat blanc, crumble au chocolat salé et glace au chocolat gianduia

10



- * Figue, ricotta de brebis et châtaigne

10

- * Tatin de prunes, mousse à la camomille, glace au yaourt

10

- * Exotique: Passion fruit, noix de coco, mangue et pistache

10

- * Crème glacée fraîchement crémée (recette Oreste) aux gourmandises

10

- * Baba' di Antonino en pot de cuisson avec notre glace à la crème
Pour 2 personnes 20

Vins en verre

Moscato d'Asti € 6

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

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

Ratafia Scuppoz - € 7

Allergènes

ENTRÉES

Tataki de sériole
Langoustines marinées
"Vitello tonnato"
Œuf poché
Omble chevalier
Tartare de bœuf
Salade d'automne
Terrine de canard

Gluten, œuf, soja, poisson, céleri
Gluten, crustacés, p. laitiers, céleri
Œuf, poisson
Œuf, produits laitiers, champignon
Poisson, produits laitiers

Noix, produits laitiers, soja
Gluten, p. laitiers, noix, céleri

PATES ET RISOTTO

Maccheroni à l'encre de seiche
Raviolis verts
Gnocchis de pommes de terre
Risotto Carnaroli
Spaghettoni maison
Fusilloni Bossolasco

Gluten, poisson, œuf, p. laitiers, palourdes
Gluten, p. laitiers, noix, œuf, champignon
P. laitiers, céleri, gluten, œuf, soja
P. laitiers, céleri
Gluten, œuf, p. laitiers, mollusques
Gluten, produits laitiers
Traces possibles de mollusques/crustacés

POISSON ET VIANDE

Filets de perche
Poulpe grillé
Tranche de bar
Wellington de pintade
Jarret d'agneau BBQ
Steak de flanc de Black Angus
Composition de champignons
Côte de bœuf
Pommes de terre douces frites
Épinards au beurre et amandes

Poisson, œuf, gluten
Mollusques, gluten, p. laitiers, noix
Poisson
Œuf, gluten, p. laitiers, moutarde, céleri
P. laitiers, céleri
Cèleri, moutarde, p. laitiers, œuf, champignon
Produits laitiers, champignon
Moutarde, p. laitiers, œuf
Gluten
P. laitiers, noix