

Entrées

 * "Vitello tonnato" de bœuf cuit rosé, mousse au thon avec citron confit, câpres et katsuobushi
18

* Filet de sandre mariné, pastèque, crème fraîche, concombre et basilic
22

 * Tarte Tatin de tomate, fondue de toma de nos vallées et glace au vinaigre balsamique
18

* Crudo de sériole, gazpacho de figue de barbarie et tomate, crumble aux amandes et maïs
22

 * Ris de veau, bisque de crustacés, crevettes, pecorino et citron vert
25

 Tartare de bœuf piémontais, échalote, câpres, moutarde, concombre et œuf
22

  Salade d'été
Laitue frisée, roquette, amandes effilées, pêche, tomates cerises, fromage Quartirollo
15

* Anchois de Cetara à l'huile d'olive, pain et beurre monté
18

 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

* Fusilloni à la génoise de canard, Parmigiano Reggiano et crumble de pain au poivron crusco
22

 * Gnocchis farcis à l'aubergine, sauce à la bufala fumée, basilic et miso de tomate
20

* Raviolis à l'encre de seiche, truite saumonée, écume de babeurre, citron et boutargue
22

* Cannellone contemporain à la ricotta et aux épinards, tomates cerises confites
20

 * Risotto, caille, safran et réglisse
23

* Spaghetti, ail, huile d'olive, piment, palourdes et citron noir
23

 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

* Perche panée et frite, sauce tartare,
pommes de terre écrasées et cornichons au vinaigre
25

 * Poulpe grillé, houmous de pois chiches, aubergine,
menthe et tapioca à l'encre de seiche
27

* "Lingotto" de bar à l'acqua pazza, scarole poêlée et air de persil
27

* Steak de flanc de bœuf, chou chinois braisé et bagna càuda légère aux cacahuètes
26

* Pigeon, estragon, bleu de chèvre, bettes et kombucha aux fruits rouges
30

 * Agneau en deux textures, émulsion de riz au raifort, réduction au curry
26

 * Parmigiana d'aubergines grillées à la braise
18

 Ribeye de bœuf de notre sélection, pommes de terre, sauce béarnaise
700 gr 2 personnes
74

Plats d'accompagnement

Purée de pommes de terre au beurre
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



* "Vitello tonnato" de bœuf cuit rosé, mousse au thon avec citron confit, câpres et katsuobushi

...

* Steak de flank de bœuf, chou chinois braisé et bagna càuda légère aux cacahuètes

...

Dégustation de 4 fromages

ou

* Crèmeux aux trois chocolats et à la menthe

Menu du lac

* Filet de sandre mariné, pastèque, crème fraîche, concombre et basilic

...

* Perche panée et frite, sauce tartare, pommes de terre écrasées et cornichons au vinaigre

...

Dégustation de 4 fromages

ou

* Fraise, ricotta de brebis, basilic

Menu € 48

Vins à accompagner les plats choisis 3 verres € 18

Menu végétarien



* Tarte Tatin de tomate, fondue de toma de nos vallées et glace au vinaigre balsamique

...



* Parmigiana d'aubergines grillées à la braise

...

Dégustation de 4 fromages

Ou

* Piña colada

Menu € 42

Vins à accompagner les plats choisis 3 verres € 18

Menu dégustation

 * Ris de veau, bisque de crustacés, crevettes, pecorino et citron vert

Ou

* Crudo de sériole, gazpacho de figue de barbarie et tomate, crumble aux amandes et maïs

...

* Cannellone contemporain à la ricotta et aux épinards, tomates cerises confites

Ou

* Fusilloni à la génoise de canard, Parmigiano Reggiano et crumble de pain au poivron crusco

...

 * Poulpe grillé, houmous de pois chiches, aubergine, menthe et tapioca à l'encre de seiche

Ou

 * Agneau en deux textures, émulsion de riz au raifort, réduction au curry

...

Dégustation de 4 fromages

ou

* Cheesecake contemporain au gianduja et à la framboise

menu € 66

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 focaccina 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 € 40

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 semaine de vins rouges

Vermouth Vandalo € 6

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

Madeira 5 Sercial Reserva Velha - Barbeito € 10

Dessert

* Piña colada

10

* Fraise, ricotta de brebis, basilic

10

* Crèmeux aux trois chocolats et à la menthe

10

* Cheesecake contemporain au gianduja et à la framboise

10

* Gâteau Elisa aux noisettes et confiture de fruits rouges, crème glacée

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

* 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

Allergènes

ENTRÉES

"Vitello tonnato"
Filet de sandre
Tarte Tatin de tomate
* Crudo de sériole

Ris de veau

Tartare de bœuf
Salade d'été
Anchois de Cetara

Poisson, œuf
Poisson, gluten, produits laitiers, soja
Gluten, p. laitiers, œuf, sulfites, moutarde, noix
Poisson, noix, gluten, sulfites, p. laitiers, mollusques
Mollusques, crustacés, cèleri, sulfites, produits laitiers
Moutarde, œuf
Noix, produits laitiers
Poisson, gluten, p. laitiers, mollusques

PATES ET RISOTTO

Fusilloni à la génoise
Gnocchis farcis
Raviolis à l'encre
Cannellone contemporain
Risotto
Spaghetti

Gluten, p. laitiers, cèleri, soja
Gluten, œuf, p. laitiers, soja, sulfites
Mollusques, gluten, œuf, p. laitiers, poisson
Gluten, œuf, p. laitiers, cèleri, soja, moutarde
Produits laitiers, cèleri, sulfites
Gluten, produits laitiers, mollusques
Traces possibles de mollusques/crustacés

POISSON ET VIANDE

Perche panée
Poulpe grillé
"Lingotto" de bar

Steak de flanc de bœuf
Pigeon
Agneau
Parmigiana
Ribeye de bœuf

Purée de pommes de terre au beurre
Épinards au beurre et amandes

Poisson, œuf, gluten, moutarde, sulfites
Mollusques, produits laitiers, sesame
Poisson, p. laitiers, œuf, moutarde, soja, noix, arachides, sulfites, sesame
Gluten, arachides, p. laitiers, poisson
P. laitiers, gluten, œuf, soja, sulfites
P. laitiers, cèleri, sesame, moutarde
Gluten, soja, p. laitiers, mollusques, noix, œuf
P. laitiers, œuf, sulfites
P. laitiers
Noix, P. laitiers
Traces possibles de mollusques/crustacés