







# Entrées

- \* Anguille, crème d'amandes, estragon, cœurs de chicorée acidulés  
23
-  \* Magatello mariné de veau, anchois, ail noir, poivrons rôtis, quinoa soufflé  
18
-  \* Truite saumonée marinée, yaourt, poudre d'olives, sorbet au concombre  
20
-  \* Parmigiana d'aubergines contemporaine  
18
- \* Œuf poché, pain brioche, mousse hollandaise, pancetta de nos vallées  
18
-  Tartare de bœuf piémontais sélection de Martini chez Boves,  
huile Tonda Iblea et flocons de sel  
20
-   Salade de Printemps  
Salade, roquette, cœurs de chicorée, jeunes blettes, radis, carottes,  
sauce au yaourt, cacahuètes  
15
- \* Anchois de Cetara à l'huile parfumés à la bergamote, pain, beurre fouetté  
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

\* Fusillone, ragoût Genovese (avec oignon et canard),  
Parmigiano, crumble de pain au poivron Crusco  
22

 \* Cannelloni d'artichauts, fromage provola fumée, tomates confites  
20

 \* Risotto, pousset de navet, truite marinée, œufs de truite, beurre aigre  
22

\* Ravioli d'agneau, crème de pomme de terre à l'ail, jus à l'orange  
20

\* Gnocchi de pommes de terre, petits pois, cru de crevettes violettes, bisque, ricotta  
23

  \* Velouté de pois carrés, chicorée sautée et citron  
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

\* Perche panée au panko et frite, mayonnaise à l'ail des ours, légumes de printemps  
25


 \* Poulpe grillé, crème de pommes de terre, 'nduja épicé,  
terre d'olives, gel de citron  
25


 \* Lingot de turbot, sauce béarnaise, artichauts braisés, sauce aigre-doux  
27

\* Assortiment de "Bollito misto" de viande, sauce verte et sauce à la moutarde,  
compotée d'oignons rouges  
26

\* Pigeon, foie gras, gin Fulmine, framboise, pomme de terre écrasée  
30

\* Poitrine de cochon de lait farcie, poireaux braisés,  
sauce au safran, couenne soufflée  
25

 \* Wellington aux oignons, sauce au fromage Comté,  
terrines de pommes de terre, graines de moutarde  
18

 \* Côte de bœuf de notre sélection, pommes de terre au four,  
mayonnaise au Jalapeño  
1 kg 2 personnes  
72

## Plats d'accompagnement

Purée de pommes de terre au beurre  
7

Épinards au beurre et aux 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 REFFROIDISSEMENT RAPIDE POUR LE STOCKAGE APPROPRIE CONFORMEMENT A LA REGLEMENTATION DE LA  
SANTÉ

# Menu de la tradition

\* Œuf poché, pain brioche, mousse hollandaise, pancetta de nos vallées

...

\* Assortiment de "Bollito misto" de viande, sauce verte et sauce à la moutarde, compotée d'oignons rouges

...

Dégustation de 4 fromages

ou

\* Miel, pollen et yaourt

# Menu du lac

 \* Truite saumonée marinée, yaourt, poudre d'olives, sorbet au concombre

...

\* Perche panée au panko et frite, mayonnaise à l'ail des ours, légumes de printemps

...

Dégustation de 4 fromages

ou

\* Fraise, ricotta de brebis et basilic

Menu € 47

Vins à accompagner les plats choisis 3 verres € 18

# Menu vegau

 \* Parmigiana d'aubergines contemporaine

...

 \* Wellington aux oignons, sauce au fromage Comté, terrine de pommes de terre, graines de moutarde

...

Dégustation de 4 fromages

ou

\* Brownie au chocolat, fruit de la passion et caramel au miso

Menu € 40

Vins à accompagner les plats choisis 3 verres € 18

# Menu dégustation

\* Anguille, crème d'amandes, estragon, cœurs de chicorée acidulés

Ou

🍷 \* Magatello mariné de veau, anchois, ail noir, poivrons rôtis, quinoa soufflé

..

🍷 \* Risotto, pousset de navet, truite marinée, œufs de truite, beurre aigre

Ou

\* Fusillone, ragoût Genovese (avec oignon et canard),  
Parmigiano, crumble de pain au poivron Crusco

..

🍷 \* Lingot de turbot, sauce béarnaise, artichauts braisés, sauce aigre-doux

Ou

\* Poitrine de cochon de lait farcie, poireaux braisés,  
sauce au safran, couenne soufflée

..

Dégustation de 4 fromages

ou

\* Cheesecake contemporain au gianduja et à la framboise

menu € 65

vins à accompagner les plats choisis 4 verres € 24

## Mano libera

Sept dégustations que notre Chef Simone Gamba préparera pour vous  
Nous les accompagnerons de notre sélection de produits levés

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

Menu € 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

- \* Miel, pollen, yaourt  
10
- \* Fraise, ricotta de brebis, basilic  
10
- \* Brownie au chocolat, fruit de la passion, caramel au miso  
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