

Menu de la tradition

 * Veau rosé, mousse de thon et chips de polenta Beura

...

* Langue de bœuf, artichauts confit et sauce verte

...

Dégustation de 4 fromages

ou

* Café, sabayon et gianduja

Menu du lac

 * Truite marinée au Gin Fulmine et agrumes, betteraves, fenouils et aneth

...

* Poissons du lac,
Courgettes et carottes frites, sauce aigre-doux

...

Dégustation de 4 fromages

ou

* Lemon Cake

Menu € 47

Vins à accompagner les plats choisis 3 verres € 18

Menu végétarien

  * Crème d'asperges vertes, brunoise d'asperges blanches, œuf cuit à 61°

...

 * Chou-fleur frit au Panko, za'atar et hummus aux pois chiches et coco

...

Dégustation de 4 fromages

ou

* Fausse fraise aux myrtilles, crémeux chocolat blanc,
et crumble au poivre de Sichuan

Menu € 40

Vins à accompagner les plats choisis 3 verres € 18

Menu dégustation

* Tartare de bœuf, fromage robiola, sauce verte délicate et pain brioché

Ou

 * Seiche marinée, gazpacho de petits pois, huile de nduja épicée

...

* Fusillo à la mode Genovese (avec oignon et canard),
piment et poudre de pain aux herbes

Ou

* Gnocchis, fèves, fromage pecorino et omble-chevalier fumé

...

* Vivaneau, yaourt, barbe de capucin et citron

Ou

 * Joue de porc, crème de pomme de terre et chou violet mariné

...

Dégustation de 4 fromages

ou

* Bonet 3.0

Pudding au chocolat et amaretti

menu € 62

vins à accompagner les plats choisis 4 verres € 24

Mano libera

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






En combinaison sera servi pain au levain,
gressins, crackers et beurre fouettés de notre production

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

€ 75

Vins à accompagner les plats choisis 7 verres € 35

Entrées

- * Tartare de bœuf, fromage robiola, sauce verte délicate et pain brioché
18
-  * Truite marinée au Gin Fulmine et agrumes, betteraves, fenouils et aneth
19
-  * Parmigiana contemporain
Aubergines frites, sauce au Parmigiano fumé, sauce des tomates confit, basilic
16
-  * Veau rosé, mousse de thon et chips de polenta Beura
18
-  * Seiche marinée, gazpacho de petits pois, huile de nduja épicée
19
- * Notre sélection de charcuteries, focaccia et jardinière de légumes maison
Salame et coppa Varzi – Épaule crue Benedicto
Culatta Branchi Fumé - Lardo Vigizzo
20
-  Salade de Printemps
Salade mixte, fenouils, betteraves, radis roses,
croûtes aromatiques avec vinaigrette à l'orange
15
- Pain, beurre et anchois
Notre pain au levain toasté – beurre fouetté –
anchois, sardines cantabriques fumés
20

 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

* Fusillo à la mode Genovese (avec oignon et canard),
piment et poudre de pain aux herbes
19

* Gnocchis, fèves, fromage pecorino et omble-chevalier fumé
19

* Spirale de raviolis au safran farcis à l'ossobuco de veau et gremolada
19

 * Risotto Carnaroli, pommes de terre rattes,
palourdes, citron et poudre de navet
21

  * Crème d'asperges vertes, brunoise d'asperges blanches, œuf cuit à 61°
16

 Spaghetti de Gragnano à la sauce de tomates, fromage 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

* Vivaneau, yaourt, barbe de capucin et citron
26

 * Poulpe grillé, poivron brûlé, sa mayonnaise,
terre d'olives, pomme de terre écrasée
26

* Poissons du lac,
Courgettes et carottes frites, sauce aigre-doux
25

 * Joue de porc, crème de pomme de terre et chou violet mariné
25

 * Pigeon avec sauce foie gras au Madeira,
pommes de terre écrasées à la truffe et gel aux fruits rouges
29

* Langue de bœuf, artichauts confit et sauce verte
24

 * Chou-fleur frit au Panko, za'atar et hummus aux pois chiches et coco
16

 * Côte de bœuf de notre sélection, pommes de terre, mayonnaise à la moutarde
1 kg 2 personnes
68

 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

Fromages

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

4 pièces € 13

6 pièces € 17

10 pièces € 21

Vins en verre

Sélection semaine de vins rouges

Vermouth Vandalo € 6

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

Madeira 10 Sercial Reserva Velha - Barbeito € 10

Dessert

* Café, sabayon et gianduja
10

* Lemon Cake
10

* Fausse fraise aux myrtilles, crémeux chocolat blanc,
et crumble au poivre de Sichuan
10

* Bonet 3.0
Pudding au chocolat et amaretti
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

Passito de notre sélection à partir de € 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

Allergènes

ENTRÉES

Tartare de bœuf	Œuf, gluten, produits laitiers
Truite marinée	Poisson
Parmigiana contemporain	Produits laitiers, gluten, soja, noix
Veau rosé	Poisson, œuf, produits laitiers
Seiche marinée	Palourdes, sulfites
Notre sélection de charcuteries	Gluten
Salade de Printemps	Gluten
Pain, beurre et anchois	Poisson, gluten, produits laitiers

PATES ET RISOTTO

Fusillo à la mode Genovese	Gluten, produits laitiers, soja, sulfites
Gnocchis	Gluten, poisson, produits laitiers, œuf
Spirale de raviolis	Gluten, p. laitiers, cèleri, œuf, sulfites
Risotto Carnaroli	Palourdes, sulfites, cèleri
Crème d'asperges vertes	Œuf, produits laitiers
Spaghetti de Gragnano	Gluten, produits laitiers, sulfites

POISSON ET VIANDE

Vivaneau	Poisson, produits laitiers, soja, gluten
Poulpe grillé	Œuf, palourdes
Poissons du lac	Poisson, gluten
Joue de porc	Cèleri, sulfites
Pigeon	Produits laitiers, cèleri, sulfites
Langue de bœuf	Œuf, produits laitiers, gluten, sulfites
Chou-fleur	Gluten, œuf
Côte de bœuf	Moutarde

DESSERT

Café, sabayon et gianduja	Gluten, œuf, produits laitiers, noix
Lemon Cake	Gluten, œuf, produits laitiers, noix
Fausse fraise aux myrtilles	Gluten, œuf, produits laitiers, noix
Bonnet 3.0	Gluten, œuf, produits laitiers, noix
Crème glacée	Produits laitiers, œuf, gluten
Baba' di Antonino	Produits laitiers, œuf, gluten