

Antipasti

* Baccalà crudo, cotto, mantecato e peperoni
22

* Crudo di scampi, zuppetta di cocco, passion fruit e piattoni
23

 * Magatello al rosa, salsa tonnata al limone preservato, jus de viande, chips di polenta
18

 * Pomodoro, basilico, gelato di burrata e tarallo
18

 * Trota salmonata marinata alla barbabietola, ricotta mantecata, rapanelli aciduli e salsa all'acciuga
20

 * Battuta di manzo piemontese selezione Martini di Boves, olio Tonda Iblea e fiocchi di sale
18

  Insalata Estate
soncino, rucola, filetti di mandorle, melone, pomodorini e Quartirolo
15

* Acciughe di Cetara Armatore, burro montato e pan brioche al nero di seppia
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

Primi

* Spaghettoni al nero trafilato da noi, storione, bottarga di lago e salsa di pane
22

 * Spirale di pasta fresca alla "parmigiana di melanzane"
20

* Gnocchi di patate e cipolla, genovese d'anatra, salsa al Camembert di bufala
22

 * Riso Carnaroli, basilico, limone nero e gambero viola
24

* Tagliolini al lievito di birra, ragù di coniglio, peperone crusco
20

 Fusilloni Bossolasco ai due pomodori, stracciatella di burrata e basilico fritto
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

* Filetti di persico con panatura al panko, verdure croccanti, mayo agrodolce
25

 * Polpo alla brace, guazzetto di pomodoro, scarola e mango
25

 * Dentice in crosta di patate, spuma bernese ed erbe
27

 * Petto d'anatra, salsa al foies gras, lamponi e patate al tartufo nero
27

 * Lingotto di maialino, salsa alla senape, terrina di patate
24

 * Bavetta di manzo, salsa di peperoni rossi e gialli
25

  * Composizione di verdure dell'orto e hummus di ceci
18

 * Costata di manzo di nostra selezione, patate, maionese ai grani di senape
1 kg per due persone
70

Contorni

Patate al forno
7

Caponata con le nocciole
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

-  * Magatello al rosa, salsa tonnata al limone preservato, jus de viande, chips di polenta

...

-  * Lingotto di maialino, salsa alla senape, terrina di patate

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

- * Pesca, cioccolato, amaretto

Menu del lago

- * Spaghettoni al nero trafilato da noi, storione, bottarga di lago e salsa di pane

...

- * Filetti di persico con panatura al panko, verdure croccanti, mayo agrodolce

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

- * Sweet Aperitif: Mousse al pompelmo, cremoso al cioccolato e granita al bitter spinto

menu € 48

degustazione 3 calici di vini in abbinamento al menu € 19

Menu Vegano

-  * Spirale di pasta fresca alla "parmigiana di melanzane"

...

-   * Composizione di verdure dell'orto e hummus di ceci

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

- * Tarte au citron con sorbetto ai mirtilli

menu € 42

degustazione 3 calici di vini in abbinamento al menu € 19

Dequustazione

🍷 * Pomodoro, basilico, gelato di burrata e tarallo

Oppure

🍷 * Trota salmonata marinata alla barbabietola, ricotta mantecata, rapanelli aciduli e salsa all'acciuga

...

🍷 * Riso Carnaroli, basilico, limone nero e gambero viola

Oppure

* Gnocchi di patate e cipolla, genovese d'anatra, salsa al camembert di bufala

...

🍷 * Polpo alla brace, guazzetto di pomodoro, scarola e mango

Oppure

🍷 * Bavetta di manzo, salsa di peperoni rossi e gialli

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

Esotico: Passion fruit, cocco, mango e pistacchio

menu € 66

degustazione 4 calici di vini
in abbinamento al menu € 25

Mano Libera

Sette assaggi che il nostro Chef Simone Gamba preparerà per voi
In abbinamento saranno serviti pane al lievito madre,
taralli e focaccina di nostra produzione, burro montato

Il menu degustazione è servito per tutti gli ospiti del tavolo

menu € 78

degustazione 7 calici di vini in abbinamento al menu € 35

Formaggi

Degustazione di formaggi nostrani, regionali e italiani accompagnati dalle nostre confetture e mieli biologici

4 assaggi € 13

6 assaggi € 17

10 assaggi € 21

Calice di vino in abbinamento

Vino rosso selezione settimanale

Vermouth Vandalo € 6

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

Madeira Meio-Seco 'Rainwater' - Barbeito € 8

Dessert

- * Tarte au citron con sorbetto ai mirtilli
10
- * Esotico: Passion fruit, cocco, mango e pistacchio
10
- * Sweet Aperitif: Mousse al pompelmo, cremoso al cioccolato e granita al bitter
Spinto
10
- * Pesca, cioccolato, amaretto
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

Calice di vino in abbinamento

Moscato d'Asti € 6

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

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

Ratafia Scuppoz - € 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

Allergeni

ANTIPASTI

Baccalà	Lattosio, pesce, uova, glutine
Crudo di scampi	Crostacei, glutine, soia
Magatello al rosa	Pesce, uova, sedano
Pomodoro	Lattosio, glutine
Trota salmonata	Pesce, lattosio
Battuta di manzo	-----
Insalata Estate	Frutta a guscio, lattosio
Acciughe di Cetara Armatore	Pesce, glutine, lattosio, molluschi

PRIMI

Spaghettoni al nero	Glutine, lattosio, uova, sedano, soia
Spirale di pasta fresca	Glutine, uova, lattosio, sedano
Gnocchi di patate e cipolla	Lattosio, sedano, glutine, uova, soia
Riso Carnaroli	Lattosio, sedano, crostacei, soia
Tagliolini al lievito di birra	Glutine, uova, lattosio
Fusilloni Bossolasco	Glutine, lattosio
	<u>Possibili tracce di molluschi/crostacei</u>

SECONDI

Filetti di persico	Pesce, uova, glutine
Polpo alla brace	Molluschi, sedano
Dentice in crosta	Pesce, lattosio, uova, senape
Petto d'anatra	Lattosio, sedano
Lingotto di maialino	Lattosio, uova, sedano, senape
Bavetta di manzo	Sedano
Giardinetto di verdure	Sedano, sesamo
Costata di manzo	Senape, lattosio, uova
Patate al forno	-----
Caponata con le nocciole	Frutta a guscio

DESSERT

Tarte au citron	Glutine, uova, lattosio, f. a guscio
Esotico	Glutine, uova, lattosio, f. a guscio
Sweet Aperitif	Glutine, uova, lattosio, f. a guscio
Pesca	Glutine, uova, lattosio, f. a guscio
Gelato alla crema	Glutine, uova, lattosio
Baba' di Antonino	Glutine, uova, lattosio

