


Antipasti

 * Magatello al rosa, spuma tonnata al limone preservato, capperi e katsuobushi
18



* Luccio marinato, anguria, crème fraîche, cetrioli e basilico
22

 * Tarte tatin di pomodoro, fonduta di toma del Mottarone e gelato al balsamico
18

* Crudo di ricciola, gazpacho di fichi d'India e pomodoro,
crumble alle mandorle e mais
22

 * Animella, bisque, gamberi, cacio e lime
25

 Battuta di manzo piemontese, scalogno, capperi, senape, cetriolo e uovo
22

  Insalata Estate
Riccia, rucola, filetti di mandorle, pesca, pomodorini e Quartirollo
15

* Acciughe di Cetara sott'olio, pane, burro montato
18

 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

* Fusillone, genovese d'anatra, Parmigiano, crumble di pane al peperone crusco
22

 * Gnocchi ripieni di melanzana, bufala affumicata, basilico e miso di pomodoro
20

* Ravioli al nero di seppia, trota salmonata,
spuma al latticello, limone e bottarga
22

* Cannellone contemporeo ricotta e spinaci, pomodorini confit
20

 * Risotto, quaglia, zafferano e liquirizia
23

* Spaghetto, aglio, olio, peperoncino, vongole e limone nero
23

 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

* Persico panato e fritto, salsa tartara, patata schiacciata e cetriolini
25

 * Polpo alla brace, hummus di ceci, melanzane,
menta e tapioca al nero di seppia
27


* Lingotto di branzino all'acqua pazza, scarola ripassata e aria al prezzemolo
27

* Bavetta di manzo, cavolo cinese brasato e bagna cauda leggera alle arachidi
26

* Piccione, dragoncello, blu di capra, bietoline e kombucha ai frutti rossi
30

 * Agnello in due cotture, spuma di riso al rafano, fondo al curry
26

 * Zuppetta di cocco e fagioli, cardoncelli, tosazu e cipolla
18

 Ribeye di razzetta di Oropa, patate al forno, salsa Bernese
700 gr per due persone
74

Contorni

Purè di patate al burro
7

Spinaci al burro e mandorle
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, spuma tonnata al limone preservato, capperi e katsuobushi

...

* Bavetta di manzo, cavolo cinese brasato e bagna cauda leggera alle arachidi

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

* Cremoso ai 3 cioccolati e menta

Menu del lago

* Luccio marinato, anguria, crème fraîche, cetrioli e basilico

...

* Persico panato e fritto, salsa tartara, patata schiacciata e cetriolini

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

* Fragola, ricotta di pecora, basilico

menu € 48

degustazione 3 calici di vini in abbinamento al menu € 18

Menu Vegetariano

 * Tarte tatin di pomodoro, fonduta di toma del Mottarone e gelato al balsamico

...

 * Zuppetta di cocco e fagioli, cardoncelli, tosazu e cipolla

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

* Piña colada

menu € 42

degustazione 3 calici di vini in abbinamento al menu € 18

Degustazione

 * Animella, bisque, gamberi, cacio e lime

Oppure

* Crudo di ricciola, gazpacho di fichi d'India e pomodoro,
crumble alle mandorle e mais

...

* Cannellone contemporaneo ricotta e spinaci, pomodorini confit

Oppure

* Fusillone, genovese d'anatra, Parmigiano, crumble di pane al peperone crusco

...

 * Polpo alla brace, hummus di ceci, melanzane, menta e tapioca al nero di seppia

Oppure

 * Agnello in due cotture, spuma di riso al rafano, fondo al curry

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

* Cheese cake contemporanea al gianduja e lampone

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
Serviremo in abbinamento la nostra selezione di lievitati

Il menu degustazione è servito per tutti gli ospiti del tavolo

menu € 78

degustazione 7 calici di vini in abbinamento al menu € 40

Formaggi

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

4 assaggi € 14

6 assaggi € 18

10 assaggi € 22

Calice di vino in abbinamento

Vino rosso selezione settimanale

Vermouth Vandalo € 6

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

Madeira 5 Sercial Reserva Velha - Barbeito € 10

Dessert

- * Piña colada
10
- * Fragola, ricotta di pecora, basilico
10
- * Cremoso ai 3 cioccolati e menta
10
- * Cheese cake contemporanea al gianduja e lampone
10
- * Torta Elisa alla nocciola e marmellata di frutti rossi,
gelato alla crema
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

* 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

Allergeni

ANTIPASTI

Magatello al rosa
Luccio marinato
Tarte tatin di pomodoro
Crudo di ricciola
Animella
Battuta di manzo
Insalata Estate
Acciughe di Cetara

Pesce, uova
Pesce, glutine, lattosio, soia,
Glutine, lattosio, uova, solfiti, senape, f. guscio
Pesce, f. guscio, glutine, solfiti, lattosio, mollusco
Molluschi, crostacei, sedano, solfiti, lattosio
Senape, uova
Frutta a guscio, lattosio
Pesce, glutine, lattosio, molluschi

PRIMI

Fusillone
Gnocchi ripieni
Ravioli al nero di seppia
Cannellone
Risotto
Spaghetto

Glutine, lattosio, soia, sedano
Glutine, uova, lattosio, soia, solfiti
Molluschi, glutine, uova, lattosio, pesce
Glutine, uova, lattosio, sedano, soia, senape
Lattosio, sedano, solfiti
Glutine, lattosio, molluschi
Possibili tracce di molluschi

SECONDI

Persico panato
Polpo alla brace
Lingotto di branzino

Bavetta di manzo
Piccione
Agnello
Zuppetta di cocco
Ribeye di razzetta
Purè di patate al burro
Spinaci

Pesce, uova, glutine, senape, solfiti
Molluschi, lattosio, sesamo
Pesce, lattosio, uova, senape, soia,
f. guscio, arachidi, solfiti, sesamo
Glutine, arachidi, lattosio, pesce
Glutine, lattosio, uova, soia, solfiti
Lattosio, sedano, sesamo, senape
Glutine, solfiti
Lattosio, uova, solfiti
Lattosio
Lattosio, frutta a guscio
Possibili tracce di molluschi