

Entrées

* Cabillaud cru, cuit et crémeux avec salade de poivrons
22

* Langoustines crues, soupe de noix de coco,
Passion fruit et "piattoni" (haricots verts longs)
23

 * "Vitello tonnato" de bœuf cuit rosé, sauce au thon avec citron confit,
jus de viande et chips de polenta
18

 * Tomates, basil, glace de burrata et tarallo
18

 * Truite saumonée marinée au betterave, crémeux de ricotta,
radis roses aigres et sauce aux anchois
20

 * Tartare de bœuf piémontais sélection de Martini chez Boves,
huile Tonda Iblea et flocons de sel
18

  Salade d'été
valérianelle, roquette, filets d'amandes, melon, tomates cerises et Quartirolo
15

Anchois de la mer Méditerranée, beurre fouetté et pain brioché à l'encre de seiche
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

Pâtes et Risotto

* Spaghettoni maison au encre de seiche,
esturgeon, poutargue du lac et sauce de pain
22

 * Rouleaux de pâtes fraîches maison à la Parmigiana d'aubergines
20

* Gnocchis au pommes de terre et oignons
à la mode Genovese au ragoût de canard, sauce de Camembert de bufflonne
22

 * Risotto Carnaroli, basilic, citron noir et crevettes violettes
24

* Tagliolini à la levure de bière, ragoût de lapin, piment croustillant Crusco
20

 Fusilloni chez Bossolasco aux tomates,
fromage stracciatella de 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

* Filets de perche panés au panko, légumes croquants, mayonnaise aigre-douce
25

 * Poulpe grillé, ragoût de tomates, scarole et mangue
25

 * Dentex en croûte de pommes de terre, mousse béarnaise et herbes
27

 * Magret de canard, sauce au foie gras, framboises et pommes de terre à la truffe noire
27

 * "Lingotto" de porc, sauce de moutarde et terrine de pommes de terre
30

 * Steak de flanc, sauce de poivrons rouges et jaunes
25

  * Légumes mixte et hummus de pois chiches
18

 * Côte de bœuf de notre sélection, pommes de terre, mayonnaise au graines de moutarde
1 kg 2 personnes
70

Plats d'accompagnement

Pommes de terre au four
7

"Caponata" des légumes aux noisettes
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, sauce au thon avec citron confit, jus de viande et chips de polenta

...

 * "Lingotto" de porc, sauce moutarde et terrine de pommes de terre

...

Dégustation de 4 fromages

ou

* Pêche, chocolat, amaretto

Menu du lac

* Spaghettonne maison au encre de seiche, esturgeon, poutargue du lac et sauce de pain

...

* Filets de perche panés au panko, légumes croquants, mayonnaise aigre-douce

...

Dégustation de 4 fromages

ou

* Sweet Aperitif: mousse de pamplemousse, crème au chocolat et granité de bitter

Menu € 48

Vins à accompagner les plats choisis 3 verres € 19

Menu vegau

 * Rouleaux de pâtes fraîches maison aux Parmigiana d'aubergines

...

  * Légumes mixte et hummus de pois chiches

...

Dégustation de 4 fromages

Ou

* Tarte au citron et sorbet myrtille

Menu € 42

Vins à accompagner les plats choisis 3 verres € 19

Menu dégustation

🍷 * Tomates, basil, glace de burrata et tarallo

Ou

🍷 * Truite saumonée marinée au betterave, crémeux de ricotta, radis roses aigres et sauce aux anchois

...

🍷 * Risotto Carnaroli, basilic, citron noir et crevettes violettes

Ou

* Gnocchis au pommes de terre et oignons
à la mode Genovese au ragoût de canard, sauce de Camembert de bufflonne

...

🍷 * Poulpe grillé, ragoût de tomates, scarole et mangue

Ou

🍷 * Steak de flanc, sauce de poivrons rouges et jaunes

...

Dégustation de 4 fromages

ou

* Exotique : Passion fruit, noix de coco,
mangue et pistache

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 € 35

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

- * Tarte au citron et sorbet myrtille
10
- * Exotique: Passion fruit, noix de coco,
mangue et pistache
10
- * Sweet Aperitif: mousse de pamplemousse,
crème au chocolat et granité de bitter
10
- * Pêche, chocolat, amaretto
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

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

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

Ratafia Scuppoz - € 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

| | |
|--------------------------------|--|
| Cabillaud | Produits laitiers, poisson, œuf, gluten |
| Langoustines crues | Crustacés, gluten, soja |
| "Vitello tonnato" de bœuf | Poisson, œuf, céleri |
| Tomates | Produits laitiers, gluten |
| Truite saumonée marinée | Poisson, produits laitiers |
| Tartare de bœuf | ----- |
| Salade d'été | Noix, produits laitiers |
| Anchois de la mer Méditerranée | Poisson, gluten, p. laitiers, mollusques |

PATES ET RISOTTO

| | |
|----------------------------|---|
| Spaghettonne | Gluten, p. laitiers, œuf, céleri, soja |
| Rouleaux de pâtes fraîches | Gluten, œuf, p. laitiers, céleri |
| Gnocchis au pommes | P. laitiers, céleri, gluten, œuf, soja |
| Risotto Carnaroli | P. laitiers, céleri, crustacés, soja |
| Tagliolini à la levure | Gluten, œuf, p. laitiers |
| Fusilloni | Gluten, produits laitiers |
| | <u>Traces possibles de mollusques/crustacés</u> |

POISSON ET VIANDE

| | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| Filets de perche | Poisson, œuf, gluten |
| Poulpe grillé | Mollusques, céleri |
| Dentex en croûte de pommes | Poisson, p. laitiers, œuf, moutarde |
| Magret de canard | P. laitiers, céleri |
| Lingotto de porc | P. laitiers, céleri, œuf, moutarde |
| Steak de flanc grillé | Céleri |
| Giardinetto des légumes | Céleri, sesame |
| Côte de bœuf | Moutarde, p. laitiers, œuf |
| Pommes de terre au four | ----- |
| "Caponata" des légumes aux noisettes | Noix |

DESSERT

| | |
|-------------------|--------------------------------|
| Tarte au citron | Gluten, œuf, p. laitiers, noix |
| Exotique | Gluten, œuf, p. laitiers, noix |
| Sweet Aperitif | Gluten, œuf, p. laitiers, noix |
| Pêche | Gluten, œuf, p. laitiers, noix |
| Crème glacée | Produits laitiers, œuf, gluten |
| Baba' di Antonino | Produits laitiers, œuf, gluten |

