

## Menu di terra

 \* Vitello al rosa, spuma tonnata e chips di polenta di Beura

...

\* Lingua di manzo, carciofi confit e bagnetto verde

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

\* Caffè, zabaione e gianduja

## Menu del lago e non solo

 \* Trota marinata al gin fulmine e agrumi, barbabietola, finocchi e aneto

...

\* Pesce di lago, zucchine e carote fritte, salsa agrodolce

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

\* Lemon cake

menu € 47

degustazione 3 calici di vini in abbinamento al menu € 18

## Menu Vegano

  \* Vellutata di asparagi verdi, brunoise di asparagi bianchi, uovo cotto a 61°

...

 \* Cavolfiore fritto nel panko, za'atar e hummus di ceci e cocco

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

\* Finta Fragola ai mirtilli, cremoso al cioccolato bianco,  
e crumble al pepe di Sichuan

menu € 40

degustazione 3 calici di vini in abbinamento al menu € 18

# Degustazione

\* Tartare di manzo, robiola, salsa verde delicata e pan brioche

Oppure

 \* Seppia marinata, gazpacho di piselli, olio alla nduja

...

\* Fusillo alla genovese d'anatra, peperoncino e polvere di pane alle erbe

Oppure

\* Gnocchi, fave, pecorino e salmerino affumicato

...

\* Dentice, yogurt, agretti e limone

Oppure

 \* Guancia di maiale iberico, cremoso di patate e cavolo viola marinato

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

\* Bonet 3.0

menu € 62

degustazione 4 calici di vini  
in abbinamento al menu € 24

# Mano Libera






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

Il menu degustazione è servito per tutti gli ospiti del tavolo

menu € 75

degustazione 7 calici di vini in abbinamento al menu € 35

# Antipasti

- \* Tartare di manzo, robiola, salsa verde delicata e pan brioche  
18
-  \* Trota marinata al gin fulmine e agrumi,  
barbabietola, finocchi e aneto  
19
-  \* Parmigiana contemporanea  
16
-  \* Vitello al rosa, spuma tonnata e chips di polenta di Beura  
18
-  \* Seppia marinata, gazpacho di piselli, olio alla nduja  
19
- \* La nostra selezione di salumi, focaccina e giardiniera home made  
Salame e coppa di Varzi – Spalla cruda Benedicto  
Culatta affumicata Branchi - Lardo Vigizzo  
20
-  Insalata Primavera  
Misticanza, finocchi, barbabietola e ravenello,  
crostini aromatici con dressing all' arancia  
15
- Pane, burro e acciughe  
Il nostro pane lievito madre tostato – burro montato –  
acciughe, sardine cantabriche affumicate  
20

 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

\* Fusillo alla genovese d'anatra, peperoncino e polvere di pane alle erbe  
19

\* Gnocchi, fave, pecorino e salmerino affumicato  
19

\* Spirale di raviolo allo zafferano ripieno di ossobuco di vitello e gremolada  
19

 \* Riso Carnaroli, patate ratte, vongole, limone e polvere di cime di rapa  
21

  \* Vellutata di asparagi verdi, brunoise di asparagi bianchi, uovo cotto a 61°  
16

 Spaghetti di Gragnano al pomodoro campano, 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

\* Dentice, yogurt, agretti e limone  
26


 \* Polpo alla brace, peperone bruciato, la sua maionese,  
terra di olive, patata schiacciata  
26

\* Pesce di lago, zucchine e carote fritte, salsa agrodolce  
25

 \* Guancia di maiale iberico, cremoso di patate e cavolo viola marinato  
25

 \* Piccione con salsa foie gras al Madeira,  
patate schiacciate al tartufo e gel ai frutti rossi  
29

\* Lingua di manzo, carciofi confit e bagnetto verde  
24

 \* Cavolfiore fritto nel panko, za'atar e hummus di ceci e cocco  
16

 \* Costata di Manzo di nostra selezione, patate, maionese alla senape  
1 kg per due persone  
68

 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

# 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 Vandalò € 6

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

Madeira 10 Sercial Reserva Velha - Barbeito € 10

# Dessert

\* Caffè, zabaione e gianduja  
10

\* Lemon cake  
10

\* Finta Fragola ai mirtilli, cremoso al cioccolato bianco,  
e crumble al pepe di Sichuan  
10

\* Bonet 3.0  
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

Passito di nostra selezione da € 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 SANITARIA

# Allergeni

## ANTIPASTI

Tartare di manzo	Glutine, lattosio, uova
Trota marinata	Pesce
Parmigiana contemporanea	Lattosio, glutine, soia, frutta a guscio
Vitello al rosa	Lattosio, uova, pesce
Seppia marinata	Molluschi, solfiti
La nostra selezione di salumi	Glutine
Insalata Primavera	Glutine
Pane, burro e acciughe	Pesce, glutine, lattosio

## PRIMI

Fusillo alla genovese	Glutine, lattosio, soia, solfiti
Gnocchi	Pesce, lattosio, glutine, uova
Spirale di raviolo	Glutine, lattosio, sedano, uova, solfiti
Riso Carnaroli	Molluschi, solfiti, sedano
Vellutata di asparagi verdi	Uova, lattosio
Spaghetti di Gragnano	Lattosio, glutine, solfiti

## SECONDI

Dentice	Pesce, lattosio, soia, glutine
Polpo alla brace	Uova, molluschi
Pesce di lago	Pesce, glutine
Guancia di maiale	Sedano, solfiti
Piccione	Lattosio, sedano, solfiti
Lingua di manzo	Uova, lattosio, glutine, solfiti
Cavolfiore fritto	Glutine, uova
Costata di Manzo	Senape

## DESSERT

Caffè, zabaione e gianduja	Glutine, uova, lattosio, frutta a guscio
Lemon cake	Glutine, uova, lattosio, frutta a guscio
Finta Fragola ai mirtilli	Glutine, uova, lattosio, frutta a guscio
Bonnet 3.0	Glutine, uova, lattosio, frutta a guscio
Gelato alla crema mantecato	Glutine, uova, lattosio
Baba' di Antonino	Glutine, uova, lattosio