

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