









Antipasti

-  Tartare di manzo, tuorlo d'uovo, insalata di puntarelle e nocciole
19
- * Trota marinata al Gin Fulmine e agrumi, cetriolo,
crème fraîche al lime e pan brioche
19
-   Porro, zabajone salato, champignon e mandorle
16
-  Il magatello tonnato
18
-  * Selezione di crudo di pesce con pesca e mango
Tonno – Ricciola -Gambero rosso
28
-  Spalla di crudo Benedicto 24 mesi, "Furmagin" di Bolzano e giardiniera
18
-   Insalata primavera
Misticanza, radicchio, zola piccante, mele e noci, dressing balsamico
15

 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

* Il nostro Maccheroncino trafilato al bronzo,
genovese di anatra, pane allo zenzero e arancia
19

* Gnocchi al nero di seppia, crema di cozze, cime di rapa e limone
19

 * Tortello alla parmigiana
salsa al pomodoro infornato, ricotta affumicata e basilico fritto
19

 Risotto, prezzemolo, peperone alla brace, bagna cauda leggera
20

 * Vellutata di piselli, gorgonzola, tarallo
16

 Spaghetti al pomodoro, stracciatella e basilico
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

 * Rombo, sedano rapa, mayo al rafano leggero, bietoline
26

 * Trancio di storione, salsa al beurre blanc,
erbe spontanee, carote glassate
26


* Il nostro fritto di lago, insalata di zucchine alla scapece,
salsa agrodolce
25

 * Roll di pollo nostrano al BBQ, patate novelle
23

 * Scamoncino d'agnello, salsa allo sherry, radicchio
27

* Filetto di manzo in crosta di erbe, composizione di verdure e il suo fondo
29

 * Hummus di ceci, verdure di stagione, pomodoro confit e pane carasau
16

 * Tomahawk di Angus piemontese, patate, maionese alla senape
1 kg per due persone
66

 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

Piccolo menu di terra

Il magatello tonnato

...

Roll di pollo nostrano al BBQ, patate novelle

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

Pera cotta nel vino, pain d'épices, robiola di pecora

Piccolo menu del lago e non solo

Trota marinata al Gin Fulmine e agrumi, cetriolo,
crème fraîche al lime e pan brioche

...

Trancio di storione, salsa al beurre blanc,
erbe spontanee, carote glassate

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

La finta fragola...mousse al cioccolato dulcey e Piña Colada

menu € 46

degustazione 3 calici di vini
in abbinamento al menu € 18

Degustazione

Tartare di manzo, tuorlo d'uovo, insalata di puntarelle e nocciole

Oppure

Porro, zabajone salato, champignon e mandorle

...

Il nostro Maccheroncino trafilato al bronzo,
genovese di anatra, pane allo zenzero e arancia

Oppure

Gnocchi al nero di seppia, crema di cozze, cime di rapa e limone

...

Rombo, sedano rapa, mayo al rafano leggero, bietoline

Oppure

Scamoncino d'agnello, salsa allo sherry, radicchio

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

Sua maestà la nocciola con namelaka ai lamponi e lime

menu € 60

degustazione 4 calici di vini
in abbinamento al menu € 24

Mano Libera

Sette assaggi che il nostro Chef Simone Gamba preparerà per voi
Il menu degustazione è servito per tutti gli ospiti del tavolo

menu € 75

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

Marsala di nostra selezione da € 6

Vermouth Vandalo € 6

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

Madeira 10 Sercial Reserva Velha - Barbeito € 10

Dessert

- * Il nostro tiramisu
9
- * La finta fragola...mousse al cioccolato dulcey e Piña Colada
9
- * Pera cotta nel vino, pain d'épices, robiola di pecora
9
- * Sua maestà la nocciola con namelaka ai lamponi e lime
10
- * Gelato alla crema mantecato fresco (ricetta di Oreste) con golosità
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

Battuta di manzo	Uova, frutta a guscio
Trota marinata	Pesce, lattosio, glutine
Porro	Lattosio, uova, frutta a guscio
Il magatello tonnato	Pesce, uova
Selezione di crudo di pesce	Pesce, crostacei
Spalla di crudo	Lattosio
Insalata primavera	Lattosio, frutta a guscio

PRIMI

Il nostro Maccheroncino	Glutine, sedano, solfiti
Gnocchi al nero di seppia	Glutine, pesce, molluschi, solfiti
Tortello alla parmigiana	Glutine, lattosio
Risotto	Lattosio, pesce, sedano
Vellutata di piselli	Glutine, lattosio
Spaghetti al pomodoro	Glutine, lattosio

SECONDI

Rombo	Pesce, uova
Trancio di storione	Pesce, lattosio
Il nostro fritto di lago	Pesce, glutine
Roll di pollo	Lattosio, solfiti
Scamoncino d'agnello	Lattosio, soia
Filetto di manzo	Lattosio, glutine, soia
Hummus di ceci	Glutine, sesamo
Tomahawk di angus piemontese	Lattosio, senape, uova

DESSERT

Il nostro tiramisu	Glutine, uova, lattosio
La finta fragola	Glutine, uova, lattosio
Pera cotta nel vino	Glutine, lattosio
Sua maestà la nocciola	Glutine, uova, lattosio, frutta a guscio
Gelato alla crema	Lattosio, uova, glutine
Baba di Antonino	Glutine, uova, lattosio