

# Entrées

\* Langue de bœuf, poivron et sauce verte  
18

 \* Carpaccio de coquilles Saint-Jacques, mousse d'aubergine, crème au basilic et tomates confit  
23

 \* "Vitello tonnato" de bœuf cuit rosé, sauce au thon, citron confit et noisettes  
18

  \* Mosaïque de poireau, Taleggio et safran  
18

\* Truite saumonée marinée au miso, concombres, babeurre et huile d'aneth  
20

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

  Salade de Printemps  
Salade, cœurs de chicorée, chou-fleur, radis roses, amandes et vinaigrette de yaourt aux herbes  
15

Anchois marinés - pain brioché à l'encre de seiche - beurre aromatisé au persil  
18

 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

\* Raviolis à la mode Genovese (avec oignon et canard), sauce foie gras et framboises  
22

 \* Gnocchis au basilic, sauce à l'ail noir,  
mousse de fromage provola fumé et chips de courgettes  
18

 \* Riz Carnaroli "Buono" au safran,  
ragoût d'ossobuco, moelle et crémeux au Parmigiano  
21

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

\* Pâtes mixtes, pommes de terre, moules et 'nduja  
20

 Pacchero de Gragnano à la sauce de tomates,  
fromage straciatella 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, pousses de navet et citron  
25

\* Turbot, petits pois, oignons nouveaux braisés, artichauts et menthe  
27

\* Roulé de lapin farci, crème d'ail doux,  
sauce persillée, oignon croustillant et pommes de terre  
25

\* Pigeon, escalope de foie gras, pain brioché,  
pâté de foie et framboise  
30

 \* Steak de flanc, sauce de poivrons rouges et jaunes,  
friggirelli grillés et jus au chocolat  
25

 \* Tarte salée aux champignons, pommes de terre et poireaux, sauce kimchi  
16

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

 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, citron confit et noisettes

...

\* Roulé de lapin farci, crème d'ail doux,  
sauce persillée, oignon croustillant et pommes de terre

...

Dégustation de 4 fromages

ou

\* Grain de café

# 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

\* Tarte au citron et sorbet myrtille

Menu € 47

Vins à accompagner les plats choisis 3 verres € 18

# Menu vegau

 \* Gnocchis au basilic, sauce à l'ail noir,  
mousse de fromage provola fumé et chips de courgettes

...

 \* Tarte salée aux champignons, pommes de terre et poireaux, sauce kimchi

...

Dégustation de 4 fromages

ou

\* Sacher 2.0

Menu € 40

Vins à accompagner les plats choisis 3 verres € 18

# Menu dégustation

\* Langue de bœuf, poivron et sauce verte

Ou

\* Truite saumonée marinée au miso, concombres, babeurre et huile d'aneth

...

 \* Riz Carnaroli "Buono" au safran,  
ragoût d'ossobuco, moelle et crémeux au Parmigiano

Ou

\* Raviolis à la mode Genovese (avec oignon et canard), sauce foie gras et framboises

...

 \* Poulpe grillé, ragoût de tomates, pousses de navet et citron

Ou

 \* Steak de flanc, sauce de poivrons rouges et jaunes,  
friggirelli grillés et jus au chocolat

...

Dégustation de 4 fromages

ou

\* Soupe de rhubarbe et fraises,  
mousse à la camomille, crumble aux noisettes

menu € 65

vins à accompagner les plats choisis 4 verres € 24

## 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

€ 77

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

\* Sacher 2.0  
10

\* Soupe de rhubarbe et fraises,  
mousse à la camomille, crumble aux noisettes  
10

\* Grain de café  
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

# Allergènes

## ENTRÉES

Langue de bœuf  
Carpaccio de coquilles  
Magatello de bœuf  
Mosaïque de poireau  
Truite saumonée  
Tartare de bœuf  
Salade de Printemps  
Anchois marinés

Poisson, Œuf, gluten  
Poisson, produits laitiers, soja  
Poisson, œuf, noix  
Produits laitiers, crustacés  
Poisson, produits laitiers, gluten, soja  
----  
Noix, produits laitiers  
Poisson, gluten, p. laitiers, mollusques

## PATES ET RISOTTO

Raviolis  
Gnocchis au basilic  
Riz Carnaroli  
Spaghettonne maison  
Pâtes mixtes  
Pacchero de Gragnano

Gluten, p. laitiers, œuf, cèleri, soja  
Gluten, œuf, p. laitiers  
P. laitiers, celeri  
Gluten, poisson, mollusques, cèleri  
Gluten, mollusques, celeri, p. laitiers  
Gluten, produits laitiers  
Traces possibles de mollusques

## POISSON ET VIANDE

Filets de perche  
Poulpe grillé  
Turbot  
Roulé de lapin farci  
Pigeon  
Steak de flanc  
Tarte salée  
Côte de bœuf

Poisson, œuf, gluten  
Mollusques, celeri  
Poisson, gluten, p. laitiers  
Gluten, p. laitiers, cèleri, noix  
Gluten, produits laitiers, cèleri, œuf  
Produits laitiers, celeri  
Gluten, œuf, p. laitiers, noix  
Moutarde, p. laitiers, œuf