Menù

Vitello tonnato, capperi fritti, fondo bruno **14**

Fagioli piattoni, limoni fritti, mayo vegan alla paprika, cipolle agrodolci **12**

Friggitelli, salsa roja, ricotta di capra **11**

Risotto Riserva S.Massimo, melanzane arrostite, burro affumicato, menta e fieno greco (15min.) **15**

Orecchiette Benedetto Cavalieri, catalogna, olio speziato, sesamo, scalogno confit (12min.) **14**

Gnocchi di patate, gorgonzola di Cameri, kimchi bianco, polvere di porro bruciato **14**

Galletto ruspante, patate fermentate fritte, salsa alla rucola **14**

Lucioperca, salsa romesco, fagiolini, menta **15**

Tarte di grano saraceno, sesamo, marmellata di cipolle, pomodori, insalata agrodolce **13**

Piccione Ubriaco 32

❝Tipico della cucina tradizionale cinese, la nostra versione prevede, dopo una veloce sbianchitura in un brodo aromatico, il riposo per una settimana in vino bianco e vermouth. Serviamo l'intero piccione, per questo abbiamo bisogno qualche istante per porzionarlo à la minute❞

+ cocktail in abbinamento 9

Shaoxing wine, Maderia Barbeito, aceto di sorgo, acqua di pomodoro, Milky Oolong, sciroppo di birra

Toma vecchia della Valsesia, gelatina di ciliegia, olio alle mandorle dolci, nocciole **11**

Tre stagionature di Sola di pecora Frabosana con composta di agrumi **15**

Sorbetto al cioccolato Perù "Forno Brisa", pane e spuma all'olio extra vergine **7**

Gelato al Fiordilatte, mirtilli e caffè **7**

Risolatte, fichi acerbi, foglie di fico, té verde, mosto cotto **7**

Pane fatto in casa a lievito madre e servizio **1,5**

Acqua filtrata Naturale o Frizzante **1,5**

Caffè della moka ❝Forno Brisa❞ **1,5**

Le materie prime che lavoriamo vengono da orti biologici della zona, il pesce che decidiamo di servire è locale e di lago, le carni arrivano da allevamenti vicini e vengono macellate localmente, gli animali da cortile vengono allevati allo stato semibrado in zona, i formaggi sono sempre a latte crudo e artigianali, il pane lo facciamo noi, con farine biologiche molite a pietra in Piemonte ed è esclusivamente a lievitazione naturale.
L'approvvigionamento è maggiormente locale, di filiera e segue il flusso delle stagioni.

Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalacelo, sapremo come venire incontro alle tue esigenze, il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti.
Alcuni prodotti potrebbero aver subito in loco abbattimento negativo delle temperature per garantire qualità e sicurezza come dal Reg. CE 853/04