

# Gennaio 2022

## per cominciare

Tonno di gallina ruspante, salsa tonnata, insalata di finocchi	13
Batata sfogliata, biscotto di castagne, crema di robiola e limoni salati	11
Crudo di pancia di lucioperca, fagioli borlotti, coriandolo, emulsione di arancia, rapa rossa	13

## carboidrati

Riso Riserva S.Massimo, carciofi, liquirizia Amarelli, olio allo zafferano	15
Tagliatelle di lievito madre, amatriciana di lingua	13
Spaghetto integrale Mulino Marino, cavolini di bruxelles, arance e cheppia	14

## portate principali

Ballotine di lucioperca e bieta, cipolle al carbone, sesamo e agrumi	18
Arrosto di sedano rapa, crema di patate, mirtilli selvatici fermentati	13
Coscia di cappone ruspante confit, insalata russa, senapata di pomodori verdi	14

## formaggi

Sola di pecora Frabosana-Roaschina 8 mesi, composta di cipolle rosse	13
Blu vaccino della Valsesia, mandarino, composta di agrumi, nocciole	13

## dolci

Finto mandarino, ganache al cioccolato bianco, curcuma e mandorle di Toritto	8
Plin al cioccolato Perù 70% "FORNO BRISA", prugne, nocciole, rosa	8
Saint Honoré, litchi, pepe rosa, mandorle	8
Pane fatto in casa a lievito madre e servizio	2
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 a latte crudo e artigianali, il pane lo facciamo in casa, con farine biologiche di grani piemontesi 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