

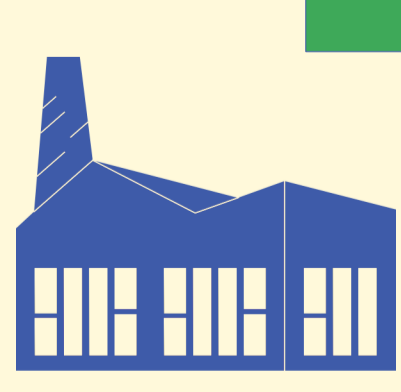
48€	menù 6 portate (il menù è da intendere per l'intero tavolo) <i>set menu 6 courses</i>	
24€	wine pairing 4 calici <i>4 glasses wine pairing</i>	
	Seirass di pecora frabosana, insalata di fave e piselli crudi, za'hatar agli agrumi, menta <i>seirass sheep ricotta, raw broad beans and pea salad, citrus za'hatar, mint leaves</i>	12
	Zucchine tonnate, capperi fritti, fondo bruno <i>zucchini in tuna fish-sauce, gravy, fried capers</i>	12
	Sfoglia, asparagi grigliati, panna della valsesia, finocchietto e glicine <i>feuilletage, grilled asparagus, mountain double cream, fennel seed and wisteria</i>	11
	Salsiccia di pollo ficatum fatta in casa al curry, finocchi crudi e chutney di mele <i>homemade fig raised chicken-curry sausage w/ fennel salad, apple chutney</i>	12
	Persico battuto crudo, aguachile, agrumi, basilico <i>raw perch w/ aguachile, citrus fruits salad, basil</i>	12
	Riso di Busonengo, erbe amare selvatiche, yogurt acido, bergna <i>risotto w/ bitter wild herbs, sour yogurth, traditional wine-cured goat thigh</i>	16
	Sfoglia alcalina, pesto di ortiche, grasso di pollo, timino di pecora stagionato, limone <i>alkaline pasta sheet, nettle pesto, chicken fat, thyme sheep's cheese, lemon zest</i>	14
	Eliche integrali Mulino Marino, ragout di cortile, sola di pecora, origano fresco <i>whole weat organic pasta mista w/ farmyard ragout, sheep sola cheese, oregano</i>	14
	Gnocchi di pane a lievito madre e patate, burro nocciola, salvia, aglio orsino <i>sourdough and potatoes gnocchi, beurre noisette, sage and ramson oil</i>	14
	Trota iridea, brodo aromatico, kimchi, aglio delle vigne <i>rainbow trout, aromatisch fish stock, kimchi, wild garlic</i>	16
	Cardo al burro, mizuna, "Castelmagno" di pecora frabosana, limoni canditi <i>butter roasted thistle, mizuna, castelmagno sheep's cheese, candied lemons</i>	14
	Coscia confit di faraona, porri, fondo all'aceto di melone, olio al rosmarino <i>confit guinea fowl leg, leeks, cantaloupe vinegar sauce, rosmary oil</i>	15
	Mezzo piccione farcito con ragout, nocciole e albicocche secche, fondo, foglie di fico <i>stuffed half squab w/ ragout, roastwe hazelnuts and dried apricots, gravy sauce, fig leaves</i>	25
	Blu vaccino della Valsesia, arancia, mandorle <i>blue cheese from Valsesia, orange, organic almonds</i>	13
	Selezione di formaggi a latte crudo di pecora Frabosana-Roaschina e conservati di stagione <i>raw milk Frabosana-sheep cheeses, seasonal preserves</i>	18
	Cioccolato Perù Forno Brisa, pesto di fiori, caramello alle noci, riso soffiato <i>perù chocolate, flower pesto, walnut caramel, puffed rice</i>	9
	Caprino fresco di pecora Frabosana, fragole, rabarbaro, levistico, miele di ciliegio <i>fresh goat cheese, strawberries, rhubarb, lovage, cherry blossom honey</i>	10
	Pain perdu di colomba, latte e menta, mirtilli selvatici <i>Colomba Pain-perdu, milk and mint cream, wild blueberries</i>	8
	Gelato-biscotto all'arachide, crema ricca <i>peanut biscuit ice cream sandwich, egg curd</i>	6
	Pane fatto in casa a lievito madre e servizio <i>organic sourdough bread</i>	2
	Acqua filtrata Naturale o Frizzante <i>filtered sparkling or still water</i>	1,5
	Caffè della moka "Forno Brisa" <i>moka coffee blend "forno brisa"</i>	2

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 per tutte le 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



**Opificio
è cucina
e bottega
dal 2013**