

48€

menù 6 portate (il menù è da intendere per l'intero tavolo)

set menù 6 courses

24€

wine pairing 4 calici

4 glasses wine pairing

Seirass di pecora Frabosana

fresh frabosana-sheep cheese "Seirass"

7

5

Salame di pecora, pesche

frabosana-sheep salami, fresh peaches

5

Tenerumi, olio e limone

squash leaves "tenerumi", extravirgin olive oil and lemon vinaigrette

5

Peperoni tonnati, capperi fritti, fondo bruno

bellpepper in tuna fish-sauce, gravy, fried capers

3•4

12

Insalata di volatili calda e fredda, lattughe,

yogurt acido con verdure sott'aceto

hot and cold courtyard salad, lattuce, sour yogurt w/ pickles

1•7•9•10

14

Coregone marinato, cipollotto di tropea,

yogurt di pecora frabosana alla camomilla

pickled vendace, tropea onions, sheep yogurth w/ chamomille

4•7

12

Fritto di filoni e cervella di vitello con maionese

piccante e cetrioli servito con zuppa fredda

di cetrioli, panna ridotta, ciliegie e alloro

fried veal brains and bone marrows w/ spicy mayo & pickles served with

cucumber chilled soup w/ burnt cream, cherries and laurel oil

4•7

14

Riso di Busonengo, limoni, latticello, olio

alle foglie di fico

risotto w/ lemon butter, buttermilk, fig leaves oil

7

15

Sfoglia alcalina, borragine, grasso di anatra,

"castelmagno" di pecora frabosana, limone

alkaline pasta sheet, borage, duck fat, castelmagno-like sheep cheese, lemon

1•7

14

Spaghetti integrali Mulino Marino, crema al latte

e aglio, olio piccante, missultin

whole weat organic spaghetti w/ garlic and milk cream, spicy oil, missultin

1•4•5•6•7•10

14

Minestra fresca di pasta rotta in brodo di tacchina

polpette fritte, pomodori confit, rucola

chilled soup w/ turkey broth, fusilli, fried meatballs, confit tomatoes, rocket

1•9

14

Luccio frollato, terrina fredda di patate e

burro nocciola, pepe verde, melissa

dry aged pike, cold terrine of mountain potatoes and brown butter, green

peppercorn sauce, lemongrass

4•7•10

18

Curry verde di melanzane, poligono del giappone,

vinaigrette di fiori di sambuco

aubergine green curry w/ pickled japanese knotweed, elderflower vinaigrette

6•8

14

Coscia di pollo Kiev, insalata di nespole,

pomodori affumicati, fagiolini, aglio orsino

kiev chicken thigh, smoked tomatoes salad w/ loquat, green beans and ramsom

1•3•7

17

Blu vaccino della Valsesia, arancia, mandorle

blue cheese from Valsesia, orange, organic almonds

7•8

13

Selezione di formaggi a latte crudo di pecora

Frabosana-Roaschina e conservati di stagione

raw milk Frabosana-sheep cheeses, seasonal preserves

7•8•9•10

18

Budino di cioccolato perù 70% "Forno Brisa",

pesto di fiori, caramello alle noci, riso soffiato

chocolate pudding, flower pesto, walnut caramel, puffed rice

6•8

9

Cheesecake basca di ricotta, fragole,

rabarbaro, levistico, miele di ciliegio

basque cheesecake, strawberries, rhubarb, lovage, cherry blossom honey

3•7

9

Mousse di albicocche, limone, spuma di nocciole,

timo, crumble di amaretto

apricot mousse, lemon, hazelnut espuma, thyme, amaretto crumble

1•3•7•8

9

Sorbetto di bacelli di piselli, biscotto bretone

alle mandorle, caffè, vaniglia

pea pods sherbet, brown butter and almond biscuit, coffee, vanilla

1•3•7•8

8

Pane fatto in casa a lievito madre e servizio

organic sourdough bread

1

2

Acqua filtrata Naturale o Frizzante

filtered sparkling or still water

1,5

Caffè della moka "Forno Brisa"

moka coffee blend "forno brisa"

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.

Alcuni prodotti potrebbero aver subito in loco abbattimento negativo delle temperature per garantire qualità e sicurezza come dal Reg. CE 853/04.

Se offri 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.

Qua sotto puoi consultare la tabella degli allergeni presenti.

1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut

e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati

2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei

3) UOVA e prodotti a base di uova

4) PESCE e prodotti a base di pesce

5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi

6) SOIA e prodotti a base di soia

7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti

9) SEDANO e prodotti a base di sedano

10) SENAPE e prodotti a base di senape

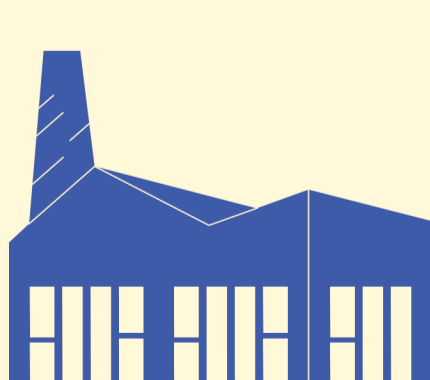
11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo

12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg

o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale

13) LUPINI e prodotti a base di lupini

14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi



**Opificio
è cucina
e bottega
dal 2013**