

# Menu

**48€**  
menù 6 portate (il menù è da intendere per l'intero tavolo)  
*set menu 6 courses*

**24€**  
wine pairing 4 calici  
*4 glasses wine pairing*

## Intanto

Carpa sott'olio, verdure sott'aceto **5**  
*oil preserved carp fish, pickled veggies*  
4•9

Cetrioli sott'aceto, salsa verde, togarashi **4**  
*pickles, salsa verde, togarashi*  
8•9•10•11

Carpione di coregone e verdure **4**  
*pickled whitefish and veggies*  
1•3•9

Fiori di zucca fritti, mayo giardiniera **5**  
*fried zucchini flowers, pickled veggies mayo*  
1•3

Pomodori affumicati, ajo blanco, coriandolo, capperi fritti **12**  
*chard smoked tomatoes, ajo blanco, coriander, fried capers*  
8

Carpaccio di melone, peperoni al carbone, acciughe, aglio orsino **12**  
*Melon carpaccio, charcoal grilled bell peppers, anchovies, ramson pesto*  
7

Trota cruda, panna, erbe, granita di cetriolo **12**  
*raw trout, double cream, herbs, cucumber granita*  
4•7

Sfoglia alcalina, pesto di rucola, grasso di manzo, "castelmagno" di pecora frabosana, limone **14**  
*alkaline pasta sheet, rocket pesto, beef fat, castelmagno sheep cheese, lemon*  
1•7

Spaghetti integrali Mulino Marino, pomodoro, garofano, Madeira **14**  
*whole wheat organic spaghetti w/ tomato, cloves, madeira*  
1•7

Riso di Busonengo, anice, gremolada di aglio orsino, brus **15**  
*risotto w/ star anise, ramson and candied lemon gremolada, brus cheese*  
7•9

Melanzane fritte, portulaca in insalata, salsa di pesca e senape, nocciole **16**  
*fried aubergines, pickled purslane, peach and mustard dressing, hazelnut*  
1•8•10

Salsiccia fatta in casa di pollo ficatum alla cacciatora e riso, crema di peperoni, vermouth **16**  
*homemade fig-raised chicken sausage "alla cacciatora" w/ rice served with green bell pepper-vermouth sauce*  
7•9

Lavarello fritto con salsa al vino bianco, zucchine albenga in insalata, taramasalata, senape **18**  
*fried whitefish w/white wine sticky sauce, zucchini salad, taramasalata, mustard*  
1•4•8•10

Petto d'anatra maturato nel grasso, anguria affumicata, cipolla frita, salsa acida ai mirtili **22**  
*fat-aged duck breast w/smoked watermelon, fried onions, sour blueberries sauce*  
7

Robiola di pecora Frabosana a latte crudo, ciliegie, nocciole **13**  
*raw goat milk robiola cheese, cherries, organic hazelnuts*  
7•8

Tre stagionature di sola di pecora Frabosana-Roaschina e conservati di stagione **18**  
*raw milk Frabosana-sheep cheeses, seasonal preserves*  
7•8•9•10

Budino di cioccolato perù 70% "Forno Brisa", pesto di fiori, caramello alle noci, riso soffiato **9**  
*chocolate pudding, flower pesto, walnut caramel, puffed rice*  
6•8

Semifreddo allo yogurt, pesche sciropate, muesli di camomilla e noci, grattachecca di siero **9**  
*yogurt semifreddo, peaches in syrup, chamomille & walnut muesli, whey granita*  
1•7•8

Mousse di albicocche, limone, spuma di nocciole, timo, crumble di amaretto **9**  
*apricot mousse, lemon, hazelnut espuma, thyme, amaretto crumble*  
1•3•7•8

Fichi grigliati, burro di noci, erbe, crumble di cioccolato bianco **7**  
*grilled figs, nuts butter, herbs, white chocolate crumble*  
1•3•7•8

Mille foglie di pasta fillo, crema pasticcera, barbabietole confit, nocciole, timo **8**  
*mille foglie phyllo dough, custard, confit beetrots, hazelnut, thyme*  
1•3•7•8

Pane fatto in casa a lievito madre e servizio **2**  
*organic sourdough bread*  
1

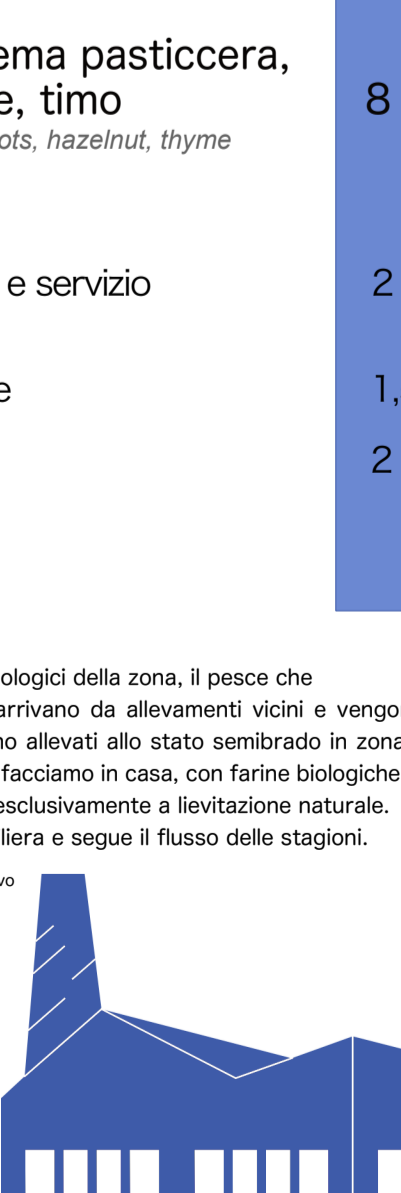
Acqua filtrata Naturale o Frizzante **1,5**  
*filtered sparkling or still water*

Caffè della moka "Forno Brisa" **2**  
*moka coffee blend "forno brisa"*

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 grano 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 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. Qua sotto puoi consultare la tabella degli allergeni presenti.

- 1) CEREALI contenenti glutine 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**