

# Menu

40€

menù 5 portate (il menù è da intendere per l'intero tavolo)

set menu 5 courses

18€

wine pairing 3 calici

4 glasses wine pairing

Anatra confit in insalata agrodolce con zucca, fichi acerbi, limone, mandorle, olio al rosmarino 14

Confit sweet and sour duck salad w/ pumpkin, unripe figs, lemon, almonds, rosmary oil

8•10

Crudo di lucioperca, cavolo rapa, pomodori verdi, vinaigrette all'origano 15

extra di porcini crudi + €10

Pikeperch crudo w/ kohlrabi, green tomatoes, oregano vinaigrette

extra fresh porcini mushrooms + €10

4•7

Insalata di pomodori, uva e prugne, pesto di erbe, miso e burro nocciola, castelmagno di pecora Frabosana 13

Tomatoes and grape salad, herbs pesto, miso-brown butter vinaigrette, sheep cheese "Castelmagno"

sheep cheese "Castelmagno"

1•7

Zucchine tonnate, fondo bruno, capperi fritti 13

zucchini in tuna fish sauce, gravy, fried capers

3•4

Fusillone integrale "Mulino Marino", crema di cipolla dolce, rosmarino, ragout di interiora 15

Whole wheat organic fusillone, sweet onions and rosmary sauce, innards ragout

1•7

Tortiglione integrale "Mulino Marino", fumetto di trota aromatico, anice, limone e basilico 15

Whole weat organic tortiglioni w/ trout aromatic broth, anise, lemon and basil

1•4•7

Plin di carota, burro nocciola, alloro 16

carrots stuffed ravioli w/ brown butter, bay leaf

1•7

Terrina di anguilla e pane a lievito madre, pomodoro, burro montato all'aneto e senape, cetrioli sott'aceto 17

Eel, tomatoes, and sourdough bread terrine w/ mustard and dill butter, pickles

1•4•7•10

Salsiccia di pollo ficatum fatta in casa con mole nero e peperoncino affumicato, insalata di mele, porri e uvetta 🍴 16

homemade fig raised chicken sausage with mole negro and chipotle, apple, leek

and raisin salad

Friggitelli glassati, primo sale fritto, salmoriglio, pomodori verdi 14

treacle galzed friggittelli, fried fresh cheese, salmoriglio, green tomatoes

1•3•7•9

Tre stagionature di sola di pecora Frabosana-Roaschina e conservati di stagione 18

Raw milk Frabosana-sheep cheeses, seasonal preserves

7•8•9•10

Frangipane alla nocciola, composta di pomodorini dolci, gelato al burro nocciola, limone 9

Red peach sorbet, almonds dacquoise, cinnamon meringue

1•3•7•8

Biancomangiare alla frutta secca, mosto di fichi e prugne, spuma di fichi, pasta matta frita al finocchietto 9

Mixed nuts biancomangiare w/ figs and plums must, figs foam, fried

pasta matta w/ fennel seeds

1•8

Biscotto Sacher, crema di ricotta e cachi verdi, pere, limone e alloro 9

Sacher biscuit w/ whipped ricotta cream and green persimmons, pears,

lemon jam and bay leaf

1•3•7

Sorbetto di pesca rossa, dacquoise alle mandorle, meringa alla cannella 9

Red peach sorbet, almonds dacquoise, cinnamon meringue

3•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"

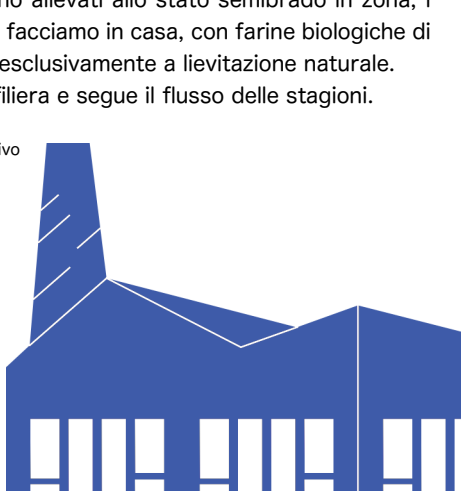
Le materie prime che lavoriamo vengono da orti biologici della zona, il pesce che decidiamo di servire è locale e di lago, le carni arrivano da allevamenti vicini e vengono macellate localmente, gli animali da cortile vengono allevati allo stato semibrado in zona, i formaggi sono a latte crudo e artigianali, il pane lo facciamo in casa, con farine biologiche di 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 soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalacelo, sapremo di 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  
13) LUPINI in termini di anidride solforosa totale  
14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi



**Opificio è cucina e bottega dal 2013**