

menù

40€

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

18€

wine pairing 3 calici
4 glasses wine pairing

Roll di pesce siluro e verza, salsa ai funghi, olio al pepe verde 14
wels catfish and savoy cabbage roll, mushrooms sauce, green peppercorn oil
3•4•7

Insalata di radicchi e cachi, yogurt, finocchietto e nocciole 13
radish and persimmon salad, yogurt, fennel and hazlenuts
7•8

Salsiccia di paniscia, verza pressata 13
paniscia sausage, cabbage
7•9

Terrina di coniglio in gelatina, harissa, pasta di uvetta e noci 14
rabbit terrine w/ harissa, raisins and walnuts paste
7•8•9

Verdure di stagione cotte e crude con bagna cauda di missoltino e noci 14
Raw and cooked vegetables, whit missoltino and wallnuts bagna cauda
4•7•8•9•10

Rigatoni "Mulino Marino", cavolfiore, aglio orsino, fondo di gamberi di fiume, pane tostato 16
wholewheat organic rigatoni w/, cauliflower, ramson, crafish sauce, burnt bread powder
1•2•7

Riso di Busonengo, zucca in scapece, pralinato di nocciole, toma vecchia, olio al cipollotto 16
risotto w/ pumpkin escabeche, hazelnut brittle, old toma cheese, burnt spring onion oil
7•8

Pici di lievito madre, cipolle e zafferano, ragout di anatra speziato, fondo al vino 16
sourdough pici pasta, onions, saffron, spicy duck ragout, duck-wine gravy sauce
1•6•7•9

Crêpes di grano saraceno, cipolle fermentate, formaggio ovocaprino d'alpeggio 13

(+extra finanziaria €4)
buckwheat galette, fermented onions, sheep and goat mountain cheese + extra topping financière €4
1•4

Trota fritta, peperone verde arrosto, chimichurri, crema di zucca e burro nocciola 18
fried tout, roasted green bellpepper, chimichurri, pumpkin cream and brown butter
1•3•4•7

Petto di pollo ficatum ripieno di mousseline alle erbe, terrina di ali, paté di fegati, scarola e fondo bruno 18
herbs mousseline stuffed chicken breast, wings terrine, liver paté, escarole, jus
3•7•9

Cavolfiore, salsa di pane bruciato, alloro, enkir croccante, fonduta di blu 15
butter roasted cauliflower, burnt bread sauce, bay leaf oil, crispy einkor, blue cheese
1•7

Selezione di formaggi di pecora Frabosana e capra Roccaverano con conservati di stagione 18
Raw milk Frabosana-sheep and Roccaverano goat cheeses, seasonal preserves
7•8•9•10

Robiola di pecora Frabosana, gelatina di pere e pesto di tarassaco, nocciole 14
Raw milk Frabosana-sheep robiola, pear jelly, dandelion pesto and hazelnut
7•8

Waffle di patata dolce, chutney di mela, gelato allo yogurt e salvia, caramello all'aceto 9
Sweet potato waffle, apple chutney, yogurt and sage ice cream, cider vinegar caramel
1•3•7

Mousse di riso, castagna, pere, santoreggia 9
rice mousse, chestnut, pears, savory
7

Biscotto alle nocciole, crema alla curcuma, gelée al melograno, nocciole al miele 9
hazelnut biscuit, tumeric curd, pomegranate jelly, honey hazelnuts
1•3•8

Sorbetto all'uva, crema al cioccolato, mandorle, sambuco e ibisco 9
grape sorbetto, chocolate sauce, almonds, elderberry and hibiscus
8

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

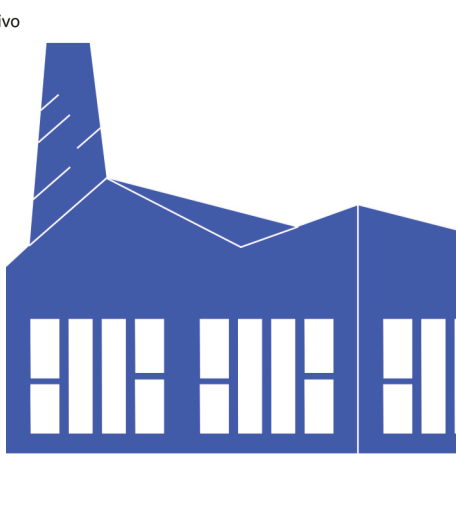
Acqua filtrata Naturale o Frizzante 1,5
filtered sparkling or still water

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) SENAPE e prodotti a base di senape
- 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