

Menù

Antipasti / starters

- Salume di luccio perca, olive, mandorle con pane in cassetta e salsa al cacao **15**
pike-perch salami, olives, almonds with sandwich bread and cocoa sauce
4•8
- Verza in sfoglia, bernese con garum di luccio **13**
puff pastry cabbage, pike perch garum bernaïse
1•3•4•7
- Mezzo piccione ubriaco, insalata di coste, ciliegie fermentate **15**
half drunken pigeon, swiss chards, fermented cherries
6•9
- Puntarelle scottate, arancia e pompelmo, mayo al lievito, capperi fritti **14**
roasted leeks, oranges, yeast mayo fried capers
1•3

Primi / first courses

- Riso di Busonengo, ajo blanco di nocciole, fondo di zucca, aceto di sherry e salvia **16**
risotto w/ hazelnut ajo blanco, pumpkin gravy, sherry vinegar and sage oil
7•8•9
- Rigatoni integrali Mulino Marino, latticello, polvere di pane, peperoncino, limone **15**
wholewheat organic rigatoni, buttermilk, burnt bread powder, chili, candied lemon
1•7
- Ravioles di patate e segale, burro nocciola, pesto di santoreggia e noci, ragout di interiora **15**
potato and rye gnocchi w/ brown butter, savory and walnuts pesto, offal ragout
1•3•7•8
- Minestra di Enkir, legumi, lenticchie e cavoli in brodo leggermente affumicato, senape e olio agli agrumi **15**
Einkor soup w/ mixed beans, lentils and cabbage, lightly smoked broth, pickled mustard seeds, citrus oil
1•9•10

Secondi / main courses

- Cotoletta di cavolo, insalata agrodolce, salsa gribiche **18**
deep fried cabbage, sweet and sour salad, gribiche sauce
1•3•9
- Faraona in brodo, pere candite alla senape, verdure conservate **18**
guinea fowl soup w/ mustard-candied pears, preserved veggies
10
- Pie di pollo ficatum, coste grigliate, panna acida e polvere di porcini arrosto **18**
fig raised chicken pie w/ grilled swiss chards, sour cream and roasted porcini mushrooms powder
1•3•7•9•10
- Zucca frita, mole leggermente piccante, finocchi e finocchetto candito **18**
fried pumpkin, lightly spicy koji mole, fennels and candied fennel seeds
1•7•9
- Salmerino ripieno di spinaci e spezie, tacos di verza, kumquat noci e umeboshi **19**
char stuffed with spinach and spices, cabbage tacos, nut kumquats and umeboshi
4•7•8•9

Formaggi / cheese

- Formaggi a latte crudo di pecora Frabosana **18**
- Roaschina con conservati di stagione **18**
raw milk frabosana sheep cheeses with seasonal preserve
7•8•9•10

Dolci / dessert

- Dacquoise di mandorle e nocciole, mousseline all'origano, salsa di fichi **10**
hazelnut and almond dacquoise, oregano mousseline, figues sauce
3•7•8
- Gelato al topinambur, cioccolato, limone e anice **9**
jerusalem artichoke ice cream, chocolate, lemon and star anise
1•7
- Arlette al rosmarino, mousse di mela, zenzero e semi di zucca **10**
rosemary arlette, apple mousse, ginger and pumpkin seeds
1•3•7
- Tartelletta e gelato di sesamo, ganache di mandarino, peperoncino **9**
sesame tart w/ sesame icecream, clementine ganache, pepper
1•11
- Acqua filtrata naturale o gasata **2**
sparkling or still water
- Caffè della Moka Forno Brisa **2**
moka coffee from our friends Forno Brisa
- Servizio e pane a lievito madre **2**
service charge and sourdough bread

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 semibrando 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 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 nei piatti

- 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