

# Menù

## Antipasti / starters

Charcuterie di lago: terrina di trota, fave e limone, salsiccia di luccio e salmerino, salume di tinca **16**

*lake fish charcuterie: terrine w/trout, fava bean, lemon zest, small sausage with char and pike, tench salami*

4•9

Rape e cavoli in tonnata di lago, fondo bruno di vitello, capperi fritti **14**

*mixed cabbages in lake fish sauce, gravy sauce, fried capers*

3•4•9

Salsiccia di pecora e verdure affumicate, burro aromatico, barbabietola e navone **15**

*sheep and smoked vegetable sausage, aromatic butter, beetroot and swede*

*pickle*

4•10

Cavolfiore in tempura, chimichurri, agrumi **14**

*tempura fried cauliflower, chimichurri, citrus*

1•3

## Primi / first courses

Riso di Busonengo, tinca in carpione, olio all'alloro, aceto di miele fermentato e fiori **16**

*risotto marinated tench, laurel oil, fermented honey and flower vinegar*

1•7•9

Spaghetti integrali Mulino Marino, aglio, olio, peperoncino affumicato ed erbe spontanee **15**

*wholewheat organic spaghetti, garlic, oil, smoked peppercorns and wild herbs*

1

Ziti integrali Mulino Marino, fagioli, pecora, rosmarino e limone **16**

*wholewheat Mulino Marino ziti, beans, sheep, rosemary and lemon*

1•7•9

## Secondi / main courses

Zucca fritta, glassa di miso di semi, radicchio farcito di mele **18**

*fried pumpkin, seed miso glaze, radicchio stuffed with apples*

1•3•7

Cordon bleu di pollo ficatum, coppa di testa, toma senape al miele, churros di patate **20**

*chicken ficatum cordon bleu, coppa di testa, toma cheese, honey mustard,*

*potato churros*

1•3•7•10

Pithivier di anatra e biette, fondo di anatra **20**

(20 minuti di attesa)

*duck and chard pithivier, duck stock*

1•3•7•9

Filetto di trota fario, cipolla ripiena, fondo e cipollotti arrosto **20**

*trout fillet, stuffed onion, gravy and roasted spring onions*

4•6•8•9

## Formaggi / cheese

Formaggi a latte crudo di pecora Frabosana

Roaschina con conservati di stagione **18**

*raw milk frabosana sheep cheeses with seasonal preserve*

7•8•9•10

## Dolci / dessert

Dacquoise di mandorla, mousselin all'origano, salsa di fichi **9**

*almond dacquoise, organ mousselin, figs 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**

*Tartlet and sesame ice cream, mandarin ganache, chilli*

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 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 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