

Menù

Per cominciare

Fiori di zuccina fritti, mayo all'origano **6**

1•3

Salame cotto di pecora, gelatina di erbaluce passito e agrumi **9**

12

Antipasti / starters

Anguilla in agliata, mousselin di pollo, cipolla **16**

eel in garlic sauce, chicken mousselin, onion

1•3•4•7•9

Zucchine in tonnata di lago, fondo bruno di vitello, capperi fritti **14**

zucchini in lake fish sauce, gravy, fried capers

3•4•9

Seirass di pecora frabosana, fave, piselli e basilico **14**

seirass cheese, fava beans, peas and basil

7

Lingua di vitello frita, ajo blanco, carote in scapece **16**

fried veal tongue, ajo blanco sauce, sour carrots

1•3•8

Taco di asparagi, maionese di gambi, ketchup di fragole **14**

asparagus taco, stem mayonnaise, strawberry ketchup

1•3

Primi / first courses

Riso di Busonengo, garum di trota, melissa, zafferano **16**

risotto w/ trout garum, lemon balm, saffron

3•4•7

Ziti integrali Mulino Marino, salmì di faraona, rosmarino bruciato **15**

wholewheat organic ziti, guinea fowl salmì ragout, burnt rosemary

1•7

Testaroli di grano saraceno, robiola di pecora, origano fresco, asparagi, pepe verde, **16**

buckwheat testaroli, brown butter, fresh oregano, asparagus, green peppercorn

7

Fusilli integrali Mulino Marino, crema di aglio bruciato e prezzemolo, olive, peperoncino **16**

wholewheat organic fusilli w/ burnt garlic and parsley sauce, olives, chilli

1•7

Secondi / main courses

Frittata vegana di cipolle al carbone, biette, bergamotto e finocchietto **17**

vegan chickpeas omelette w/ charcoal onions, swisschards, bergamot, fennel

8•9

Pollo all'Alfredo **18**

Alfredo-style chicken

1•7•9•10

Coniglio, albicocche, ravigote, insalata bruciata **20**

Rabbit, apricot filling, ravigote sauce, burnt salad

1•7•9•10

Fish & chips di coregone, aioli, aceto di malto **18**

fried whitefish and chips, aioli and malt vinegar

1•3•4•7

Dolci / dessert

Plumcake alle nocciole, "cioccolato" di segale, pompelmo, zafferano, panna montata **10**

hazelnut plumcake, rye "chocolate" pudding, grapefruit, saffron, whipped cream

1•3•7•8

Cremoso alla fragola, spuma di rucola, frolla bretone speziata **10**

strawberry bavarian cream, rocket salad foam, spicy shortbread

1

Crema di mandorle, piselli e origano, pasta soffiata dolce **10**

almond mousse, peas and oregano, puffed sweet pasta

1•3•7•8

Babbà sambuco e Porto, gelato al rabarbaro e rosa **10**

babbà elderberry and port, rhubarb ice cream and roses

1•3•7

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