

Menù

Per cominciare

Salame cotto di pecora, gelatina di erbaluce passito e agrumi **9**
12

Salsiccia secca piccante di trota con pepe di setzchuan e finocchietto **8**
4

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

Millefoglie di cardi e patate, besciamella al grasso di manzo **15**

cardoon and potato millefeuille, beef fat béchamel

1•9

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, zafferano, cipolla arrosto, mandarino **16**

risotto w/ saffron, roasted onion powder, clementine

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

Talli di zuccina fritti, crema di foglie alla brace, pesto di erbe e capperi **16**

fried zucchini stalks, grilled leaves cream, herb pesto and capers

1•8

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

Mousse al caffè, burro ai pepi, biscotto alla nocciola **10**

Coffee mousse, peppers butter, hazlenuts biscuit

3•7•8

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

strawberry bavarian cream, rocket salad sorbet, spicy shortbread

1•10

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