

Menù

Antipasti / starters

Sarda di lago in salsa di pomodoro perino, capperi di uva acerba, pomodoro secco **14**
shad with tomato sauce, unripe grape capers, dried tomatoes
4

Carpaccio di pomodori verdi, burro nocciola, fungo porcino, prezzemolo **15**
carpaccio of green tomatoes, hazelnut butter, porcini mushroom, parsley
7

Melanzana frita, salsa bernese, rose sottaceto, zahatar **15**
fried eggplant, bernese sauce, pickled roses
1•3•7•10

Pomodori in tonnata di lago, capperi fritti, olio al basilico **14**
roasted tomatoes in lake-fish sauce, fried capers, basil oil
3•4•9

Primi / first courses

Ditalini Bossolasco, grasso di manzo arrosto, zenzero, cipolla e rosmarino bruciato **15**
durum wheat ditalini, roasted beef fat, ginger, burnt onion and rosemary powder
1•9

Eliche Bossolasco, ragù di cortile, salsa di peperone affumicata, sola di pecora **16**
wholewheat organic fusilli chicken neck vaccinara, bay leaf oil
1•3•7•9

Tagliatella ripiena di zucca, burro alla senape, prezzemolo e limone **15**
tagliatelle stuffed with pumpkin, mustard butter, parsley and lemon
1•3•10

Spaghetto Bossolasco, crema di pomodorini confit tonno di luccio, ginepro **16**
spaghetti durum wheat, confit cherry tomato sauce, pikeperch in olive oil, juniper
1

Secondi / main courses

Ajo blanco, cetrioli scottati, melone, cipolle rosse pickels **15**
ajo blanco, seared cucumbers, melon, red onion pickels
1•8

Pie di anatra, lenticchie e pere conservate **18**
duck pie, lentils and preserved pears
1•3•7•8•9

Lavarello confit, pesche al burro nocciola, vinaigrette di pomodori, brounoise **17**
confit whitefish, peaches in hazelnut butter, tomato vinaigrette, brounoise
4•7

Salsiccia di tacchino, zucca e tenerumi alla senape **17**
turkey sausage, pumpkin and tenerumi with mustard
10

Dolci / dessert

Geleè di prugna e frutti rossi, biscotto al limone, gelato alla rucola **10**
berries and plum jelly, lemon soft biscuit, rocket salad ice cream
3•7

Torta di pere, zabaione **10**
pear tarte, zabaione
1•3•7•8

Melina cotta, croccante di mandorle e miele, gelato allo struedel **10**
baked apple stuffed w/ almond and honey brittle, struedel ice cream
1•3•7•8

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