

Menù

Antipasti / starters

Terrina di pollo ficatum, topinambur, senape, fave di cacao **15**

chicken terrine, jerusalem artichokes, mustard and cocoa bean

10

Cavolo rapa arrosto, castagne, uovo morbido, alloro, pepe di sezchuan **14**

roasted kohlrabi, chestnut, soft egg, bayleaf powder, sezchuan pepper

3

Bagna cauda vegan, verdure di stagione **13**

bagna cauda vegan, seasonal veggies

1•6•

Zucca in tonnata di lago, fondo bruno, capperi fritti **15**

pumpkin in lake "tuna" fish sauce, gravy sauce, fried capers

3•4•7•9

Primi / first courses

Crespelle, prosciutto di pollo fatto in casa, formaggi, olio all'erba cipollina **16**

Crepes, homemade chicken ham, cheeses, chive oil

1•7

Eliche Bossolasco, cavolfiore arrosto, uova di pesce di lago, olio aromatico piccante **15**

durum wheat eliche, roasted cauliflower cream, lake fish roe, aromatic chili oil

1•4•7•11

Riso di Busonengo, rutabaga, olio all'arancia, polvere di orzo tostato, fiori sottaceto **16**

risotto w/ , rutabaga, orange oil, toasted koji powder, pickled flowers

1•7

Spaghetti alla chitarra Bossolasco, fondo di cipolla, burro al vermouth, elicrisio **16**

durum wheat spaghetti, onion jus, vermouth butter, elichrisium

1•7•9

Secondi / main courses

Cavolfiore, salsa verde di portulaca, vinaigrette di pomodori verdi e senape, amaranto **17**

cauliflower, purslane salsa verde, green tomatoes and mustard vinaigrette, puffed amaranth

4•7•10

Parmentier di cortile, pureè di patate gratinate, insalata con vinaigrette al beaujolais **17**

courtyard parmentier w/ pomme pureé au gratin, salad w/ beaujolais vinaigrette

3•7•9

Petto d'oca arrosto e collo ripieno, fondo, insalata di frutta e verdura agrodolce **19**

warm pike terrine w/ chard mousseline, leeks, roasted fennels and pilpil sauce

3•4•7

Lucioperca, salsa al garum di lago, taramasalata, erbe e missoltino **18**

pikeperch, garum sticky sauce, taramasalata, aromatic herbs pesto, dried whitefish

1•4•6•7•9

Dolci / dessert

Semifreddo zabaione e sesamo, coulis di zucca, croccante di semi **10**

sabayon and sesame semifreddo, pumpkin coulis, brittle

3•7•11

Pavlova limone, kiwi arrosto, gelato alla rucola **10**

roasted kiwi and lemon pavlova, rocket salas ice cream

3•7

Riso, latte di nocciola, cardamomo, prugne al vino, sommacco **9**

rice pudding w/ hazelnut milk, cardamom, wine cooked plums, sumac

8

Torta di mele e burro nocciola, panna ridotta, zafferano **9**

apple and hazelnut butter cake, cream, saffron

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