

Menù

Antipasti / starters

Pie di trota affumicata e luccio, salsa gribiche **15**

smoked trout and pike pie, gribiche
1•3•4•7•9

Prosciutto cotto di pollo Ficatum fatto in casa, conservati di stagione, pain brioche e burro café de Paris **16**

homemade fig raise chicken prosciutto, seasonal pickles, pain brioche, cafe de paris butter spread

1•3•7•10

Broccoli e cavolfiori in tonnata di lago, fondo bruno di vitello, capperi fritti **15**

Broccoli and cauliflowers in lake "tuna" fish sauce, brown stock, fried capers

3•4•9

Cavolo cappuccio pressato, salsa al miso, sesamo tostato e origano, insalata di prezzemolo e arancia **13**

pressed roasted cabbage, miso sauce, toasted sesame seed, oregano, parsley and orange salad

1•11

Primi / first courses

Gnocchi di zucca, cavolo nero, olive infornate, pompelmo candito **15**

pumpkin gnocchi in pumpkin sauce, kale, oven roasted olives, candied grapefruit

1

Minestrone asciutto di cereali e legumi leggermente piccante, panna acida, salvia **15**

lightly spicy seasonal minestrone, sour cream, sage

1•7•9

Risotto al latte, salsa di noci, bagnacauda di missoltino, olio al sedano **16**

milk risotto w/ walnuts sauce, preserved shad fish bagnacauda, celery leaves oil

6•7•8•9

Plin di gallina in brodo, stracciatella di uovo, olio al mandarino e senape **16**

"plin" ravioli stuffed w/ hen, egg stracciatella, mandarin and mustard oil

1•3•7•9•10

Secondi / main courses

Finocchi panati, insalata di spinaci e zucca, mayo vegan ai semi di zucca tostati **16**

deep fried breaded fennels, spinach and pumpkin salad, vegan roasted pumpkin seeds mayo

1

Filetto di trota e mousseline di lucioperca, porri arrosto e salsa pilpil **22**

trout fillet in pikeperch mousseline, roasted leeks, pilpil sauce

4•7

Verza ripiena di spezzatino di coniglio, crema di carote, cipolle e pomodori secchi **18**

cabbage stuffed with rabbit stew, cream of carrots, onions and dried tomatoes

7•9

Salsiccia di capriolo e ginepro, cipolle stufate insalata di puntarelle, missoltino e peperoncino **22**

homemade roe deer sausage w/ juniper berries, stewed onions, puntarelle salad with chili flakes and salted preserved shad fish

4•7•9

Dolci / dessert

Pain perdu di panettone, gelato al caramello salato, polvere di mandarino **9**

panettone pain perdu, salted fudge icecream, clementine powder

1•3•7•8

Biancomangiare alle mandorle, gelatina al melograno, grattachecca alla menta, semi **9**

almond blancmange, pomegranate jelly, mint granita, roasted seeds

8•11

Torta rovesciata al farro e arancia, camomilla, crema di latte e miele **9**

upside down orange and spelt cake, chamomille, milk and honey cream

1•3•7•8

Biscotto morbido al limone, gelato al torrone, fave di cacao e pralinato mandole e nocciole **9**

lemon blondie, torrone ice cream, cocoa beans, almond and hazelnut praline

1•3•7•8

Acqua filtrata naturale o gasata **2**

sparkling or still water

Caffè della Moka **2**

moka filtered coffee

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