

# Menù

## Antipasti / starters

Ricotta di mandorle, miele, limone, insalata di asparagi **15**

*almond ricotta, honey, lemon, asparagus salad*

1•3•9

Frittelle di lenticchie e verdure, crema di noci al pomodoro **14**

*lentil and vegetable pancakes, tomato walnut sauce*

9•10

Puntarelle in tonnata di lago, fondo vegetale, capperi fritti **15**

*puntarelle in lake "tuna" fish sauce, veggy stock, fried capers*

3•4•9

Verdure di stagione in bagna cauda vegan **15**

*seasonal veggies in vegan bagnacauda sauce*

1•9

Scotch eggs con salsiccia di capriolo, maionese alla senape **14**

*scotch eggs with venison sausage, mustard mayo*

1•3•9•10

## Primi / first courses

Tagliatella alla cacciatora in bianco, grasso di pollo arrosto, rosmarino **18**

*tagliatella alla cacciatora white, roast chicken fat, rosemary*

1•3•9

Rigatoni alla carbonara, zafferano, "guancia" di lago, bottarga **16**

*rigatoni carbonara, saffron, lake "guancia", bottarga*

1•3•4•7

Risotto, rucola, piselli crudi, panna acida **16**

*risotto, rocket, raw peas, sour cream*

7

Pasta patate e coste **15**

*pasta, potato and chard*

1

Bucatini aglietto fresco bruciato, olio, agrumi canditi e peperoncino **16**

*bucatini fresh burnt garlic, oil, candied citrus fruits and chilli pepper*

1

## Secondi / main courses

Sfoglia di cavolorapa ripiena di luccio al vapore, pil pil al prezzemolo, noci, taramasalata **18**

*steamed kohlrabi stuffed w/ pike, parsley pil-pil sauce, walnuts cream, taramasalata*

1•4•8

Pollo fritto, insalata di foglie e kumquat, salsa rosa **18**

*fried chicken, leaf and kumquat salad, pink sauce*

1•3•9

Cotoletta di cavolo cappuccio ripieno alle erbe e formaggio, sauce vierge all'uovo **20**

*cabbage cutlet stuffed with herbs and cheese, egg sauce*

1•3•7•10

Taco di insalata ripieno di ragù arrosto di faraona, cipollotto fresco, salsa agrodolce **18**

*salad taco with guinea fowl ragout, fresh spring onion, sweet and sour sauce*

9

Terrina di zucca arrosto, dukkah, crema di erbe bruciate, semi di coriandolo caramellato **18**

*roast pumpkin terrine, dukkah, herb cream burnt, caramelized coriander seeds*

8

## Dolci / dessert

Torta della nonna alla cannella, crema alla nocciola e sorbetto al bergamotto **9**

*grandma's cinnamon cake, hazelnut cream and bergamot sorbet*

1

Panna cotta al cavolo rapa, spuma di camomilla e crumble di mandorle **9**

*kohlrabi panna cotta, chamomile foam and almond crumble*

1•3•7•8

Bignè allo yogurt e fragole, sorbetto ai piselli, olio e pepe **9**

*cream puffs with yoghurt and fregole, pea sorbet, oil and pepper*

7

Mousse al cioccolato, gel al miele e rhum di haiti, vaniglia, biscotto al pane raffermo **9**

*chocolate mousse, honey and haitin rhum gel, vanilla, stale bread biscuit*

1•3•7

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 per segnalare, 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