

Menù di pasquetta

Antipasti / starters

- Spiedini di alborelle, salsa taramasalata **12**
1•4
- Salsiccia di capriolo, insalata di patate, aglio fresco, origano e senape **16**
9•10
- Seitan, porri, nocciole e limone **14**
1•8•9

Primi / first courses

- Mezzemaniche al forno, ragù d'anatra e rosmarino **15**
1•7•9
- Farro al salto, crema di spinaci, insalata di senapi e kefir di latte **15**
1•7•10
- Cannelloni alle erbe, besciamella allo zafferano e olio al mandarino **15**
1•7

Secondi / main courses

- Trota fario al sale, mayo al limone **16**
3•4
- Cosce di faraona arrosto, mostarda **16**
10
- Torta di scarola ripena di broccoli, capperi e uvetta **15**
1•3•7

Contorni / side

- Patate e zucca arrosto **5**
- Insalata di cavoli e spezie **5**

Dolci / dessert

- Pastiera di farro, fiori e agrumi **8**
1•3•7
- Budino di amaretti, zucca e curcuma, biscotto ai semi di papavero, sorbetto all'ACE **9**
8
- Mousse allo yogurt e pepe verde, gelatina di kiwi e zenzero, biscotto alle noci **9**
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