

Menù

Antipasti / starters

Zucchine, fiori fritti e gribiche **16**

fried zucchini and flower, sauce gribiche
1•3

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

Sarde di lago alla baccafico, crema di finocchi
e zafferano **19**

beccafico lake fish, fennel pure, zaffron
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 verdure arrosto, dukkah, crema di erbe
bruciate, semi di coriandolo caramellato **18**

roast veggies 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 soffrimenti di allergie o intolleranze alimentari per 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