

# Menù

## Antipasti / starters

Fiori di zuccina ripieni di Seirass, pesto di erbe **14**

*ricotta stuffed zucchini flowers, herbs pesto*

1•3•7

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

*lentil and vegetable pancakes, tomato walnut sauce*

9•10

Finocchi 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

Fish and chips di arborelle, mayo al limone **16**

*shad fish and chips, lemon mayo*

1•3•4

## Primi / first courses

Ravioli di luccio, patate e menta, salsa al pomodoro  
e burro nocciola, carciofi arrosto **17**

*ravioli w/ perch, potato and mint filling, brown butter and tomato sauce,*

*roasted artichokes*

1•3•4•7

Gnocchi di patate, crema di mandorla bianca,  
zucchine fritte, zahatar di mandorle tostate **16**

*gnocchi, white almond sauce, fried zucchini, roasted almonds zahatar*

1•8

Riso alla mugnaia, bisque e uova di trota **16**

*muniere risotto, bisque, brined trout roe*

4•9

Pennoni al pesto, formaggio stagionato di  
pecora frabosana, limone **16**

*pennoni pasta w/ basil pesto, frabosana sheep cheese, lemon zest*

1•7

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

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

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

Polpette di cortile, panna acida e pomodoro,  
insalata di fave **18**

*courtyard meatballs, sour cream and tomato sauce, broad beans salad*

1•7•8

## Dolci / dessert

Cheesecake basca, meringa all'italiana, caramello  
all'aceto **9**

*basque cheesecake, italian meringue, vinegar caramel*

1•3•7

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 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