

Antipasti

 * Tartare di manzo, salsa all'aglio nero, zucca marinata e funghi
19

 * Salmerino marinato agli agrumi, gel di Saor, salsa all'uva fragola, pinoli
19

 * Melanzana frita,
pomodoro infornato, salsa al Parmigiano e basilico
16

* Magatello al rosa, burrata, salsa verde e chips di riso nero
18

* Tonno tataki, maionese al wasabi, alghe e il suo fondo
21

* Anatra!!!
Petto affumicato, torcione di fegato, crème caramel di fegato,
pan brioche, composta di scalogno e coulis di frutti rossi
28

 Insalata Autunno
Misticanza, spinacino, pere, zola piccante, noci
crostini aromatici e dressing all'arancia
15

Pane, burro e acciughe
Il nostro pane lievito madre tostato – burro montato –
acciughe, sardine cantabriche affumicate
20

 PIATTI SENZA GLUTINE, NON SI ESCLUDE LA CONTAMINAZIONE CON PRODOTTI CONTENENTI GLUTINE

 PIATTI VEGETARIANI, SENZA L'UTILIZZO DI PRODOTTI ANIMALI PER I VEGANI NON ESITATE A CHIEDERE VARIAZIONI

* ALCUNI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O ACQUISTATI FRESCHI E SURGELATI DA NOI CON ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARIA

Primi

- * Maccherone trafilato da noi al ragù napoletano e Grana 19
-  * Gnocchi di spinaci, funghi cotti e crudi, nocciole 19
- * Ravioli ripieni di genovese d'anatra, spuma al Castelmagno e cavolo nero 20
-  * Risotto ai frutti di mare e limone preservato 22
- * Calamarata aglio, olio, peperoncino, gambero rosso e pane all'acciuga 22

-  Paccheri di Gragnano al pomodoro campano, stracciatella e basilico fritto 16

 PIATTI SENZA GLUTINE, NON SI ESCLUDE LA CONTAMINAZIONE CON PRODOTTI CONTENENTI GLUTINE

 PIATTI VEGETARIANI, SENZA L'UTILIZZO DI PRODOTTI ANIMALI. PER I VEGANI NON ESITATE A CHIEDERE VARIAZIONI

* ALCUNI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O ACQUISTATI FRESCHI E SURGELATI DA NOI CON ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA

Secondi

 * Storione scottato, beurre blanc, nduja e cime di rapa
25

 * Cacciucco di polpo e patate
26

* Fritto di pesce di lago, chips di zucchine e salsa agrodolce
25

* Carrè e bon bon di agnello, jus e terrina di patate
28

 * Petto d'anatra, cavolo cinese, arachidi, arancia
26

 * Guancia di manzo e animelle di vitello, spinacini e salsa cacio e pepe
26

 * Torta salata funghi e porri, salsa di kimchi e prezzemolo
16

 * Costata di manzo di nostra selezione, patate, maionese alla senape
1 kg per due persone
70

 PIATTI SENZA GLUTINE, NON SI ESCLUDE LA CONTAMINAZIONE CON PRODOTTI CONTENENTI GLUTINE

 PIATTI VEGETARIANI, SENZA L'UTILIZZO DI PRODOTTI ANIMALI. PER I VEGANI NON ESITATE A CHIEDERE VARIAZIONI

* ALCUNI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O ACQUISTATI FRESCHI E SURGELATI DA NOI CON ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARIA

Dessert

 * Castagne, lampone e maron glacè
10

* Banana split moderna
10

* Mela verde, cacao e gelato alla cannella
10

* Zuppetta di caco, spuma di cocco,
gelato allo yogurt e crumble di mandorle
10

* Gelato alla crema mantecato fresco (ricetta di Oreste) con golosità dal carrello
10

* Baba' di Antonino in vaso cottura
con il nostro gelato alla crema
Per 2 persone 20

Calice di vino in abbinamento

Moscato d'Asti € 6

Passito di nostra selezione da € 7

 PIATTI SENZA GLUTINE, NON SI ESCLUDE LA CONTAMINAZIONE CON PRODOTTI CONTENENTI GLUTINE

 PIATTI VEGETARIANI, SENZA L'UTILIZZO DI PRODOTTI ANIMALI. PER I VEGANI NON ESITATE A CHIEDERE VARIAZIONI

* ALCUNI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O ACQUISTATI FRESCHI E SURGELATI DA NOI CON ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARI

Menu di terra

* Magatello al rosa, burrata, salsa verde e chips di riso nero

...

 * Guancia di manzo e animelle di vitello, spinacini e salsa cacio e pepe

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

 * Castagne, lampone e maron glacè

Menu del lago e non solo

 * Salmerino marinato agli agrumi, gel di Saor, salsa all'uva fragola, pinoli

...

* Fritto di pesce di lago, chips di zucchine e salsa agrodolce

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

* Zuppetta di caco, spuma di cocco, gelato allo yogurt e crumble di mandorle

menu € 47

degustazione 3 calici di vini in abbinamento al menu € 18

Menu Vegano

 * Melanzana frita, pomodoro infornato, salsa al Parmigiano e basilico

...

 * Torta salata funghi e porri, salsa di kimchi e prezzemolo

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

* Mela verde, cacao e gelato alla cannella

menu € 40
degustazione 3 calici di vini in abbinamento al menu € 18

Degustazione

 * Tartare di manzo, salsa all'aglio nero, zucca marinata e funghi

Oppure

* Tonno tataki, maionese al wasabi, alghe e il suo fondo

...

* Calamarata aglio, olio, peperoncino, gambero rosso e pane all'acciuga

Oppure

* Maccherone trafilato da noi al ragù napoletano e Grana

...

 * Storione scottato, beurre blanc, nduja e cime di rapa

Oppure

 * Petto d'anatra, cavolo cinese, arachidi, arancia

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

* Banana split moderna

menu € 62

degustazione 4 calici di vini
in abbinamento al menu € 24

Mano Libera

Sette assaggi che il nostro Chef Simone Gamba preparerà per voi
In abbinamento saranno serviti pane al lievito madre,
grissini, cracker e burro montato di nostra produzione

Il menu degustazione è servito per tutti gli ospiti del tavolo

menu € 75
degustazione 7 calici di vini in abbinamento al menu € 35

Formaggi

Degustazione di formaggi nostrani, regionali e italiani accompagnati dalle nostre confetture e mieli biologici

4 assaggi € 13
6 assaggi € 17
10 assaggi € 21

Calice di vino in abbinamento

Vino rosso selezione settimanale

Vermouth Vandalo € 6

Marsala Vintage 2015 Rubino Superiore 3 y.o. - Francesco Intorcìa € 8

Madeira 10 Sercial Reserva Velha - Barbeito € 10

Allergeni

ANTIPASTI

Tartare di manzo
Salmerino marinato
Melanzana frita
Magatello al rosa
Tonno tataki
Anatra!!!!
Insalata Autunno
Pane, burro e acciughe

Lattosio, solfiti
Pesce, lattosio, frutta a guscio, sedano
Lattosio, glutine, soia, uova
Lattosio, glutine, pesce
Pesce, glutine, uova, soia, sedano
Lattosio, glutine
Glutine, lattosio, frutta a guscio
Pesce, glutine, lattosio

PRIMI

Maccherone trafilato
Gnocchi di spinaci
Ravioli ripieni
Risotto
Calamarata aglio, olio, peperoncino
Paccheri di Gragnano

Glutine, lattosio, sedano
Glutine, uova, frutta a guscio, lattosio
Glutine, soia, lattosio, uova
Lattosio, sedano, molluschi, crostacei
Glutine, crostacei, lattosio, sedano, pesce
Lattosio, glutine

SECONDI

Storione
Cacciucco
Fritto di pesce
Carrè e bon bon di agnello
Petto d'anatra
Guancia e animelle di vitello
Torta salata funghi e porri
Costata di manzo

Pesce, lattosio
Molluschi, sedano
Pesce, glutine, solfiti
Glutine, lattosio, sedano
Lattosio, sedano, frutta a guscio

Lattosio, sedano

Glutine, uova, lattosio, frutta a guscio

Senape