

# Antipasti

\* Lingua di manzo, peperone e salsa verde  
18

 \* Carpaccio di capasanta, mousse di melanzana,  
cremoso al basilico e pomodoro confit  
23

 \* Magatello al rosa, salsa tonnata, limone preservato e nocciole  
18

  \* Mosaico di porro, Taleggio e zafferano  
18

\* Trota salmonata marinata al miso, cetrioli, latticello e olio all'aneto  
20

 \* Battuta di manzo piemontese selezione Martini di Boves,  
olio Tonda Iblea e fiocchi di sale  
18

  Insalata Primavera  
misticanza, puntarelle, cavolfiore, rapanelli,  
mandorle e dressing allo yogurt alle erbe  
15

\* Alici marinate - pan brioche al nero di seppia - burro aromatizzato al prezzemolo  
18

 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

\* Ravioli alla genovese d'anatra, salsa al foie gras e lamponi  
22

 \* Gnocchi al basilico, salsa all'aglio nero,  
spuma alla provola di bufala affumicata e chips di zucchine  
18

 \* Riso "Buono" Carnaroli allo zafferano,  
ragù di ossobuco, midollo e cremoso al Parmigiano  
21

\* Spaghettoni al nero trafilato da noi, storione, bottarga di lago e salsa di pane  
22

\* Pasta mista, patate, cozze e 'nduja  
20

 Pacchero di Gragnano al pomodoro campano,  
stracciatella di burrata 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 CONSERVAZIONE NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARIA

# Secondi

\* Filetti di persico con panatura al panko, verdure croccanti, mayo agrodolce  
25

 \* Polpo alla brace, guazzetto di pomodoro, cime di rapa e limone  
25

\* Rombo, piselli, cipollotti brasati, carciofi e menta  
27

\* Rollata di coniglio ripiena, crema all'aglio dolce,  
salsa al prezzemolo, cipolla croccante e patate  
25

\* Piccione, scaloppa di foie gras, pan brioche, patè di fegatini e lampone  
30

 \* Bavetta di manzo, salsa di peperoni rossi e gialli,  
friggirelli alla brace e jus al cioccolato  
25

 \* Torta salata ai funghi, patate e porri, salsa kimchi  
16

 \* Costata di manzo di nostra selezione, patate, maionese al rosmarino  
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 SANITARI

## Menu di terra

 \* Magatello al rosa, salsa tonnata, limone preservato e nocciole

...

\* Rollata di coniglio ripiena, crema all'aglio dolce, salsa al prezzemolo, cipolla croccante e patate

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

\* Chicco di caffè

## Menu del lago

\* Spaghettoni al nero trafilato da noi, storione, bottarga di lago e salsa di pane

...

\* Filetti di persico con panatura al panko, verdure croccanti, mayo agrodolce

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

\* Tarte au citron con sorbetto ai mirtilli

menu € 47

degustazione 3 calici di vini in abbinamento al menu € 18

## Menu Vegeto

 \* Gnocchi al basilico, salsa all'aglio nero, spuma alla provola di bufala affumicata e chips di zucchine

...

 \* Torta salata ai funghi, patate e porri, salsa kimchi

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

\* Sacher 2.0

menu € 40

degustazione 3 calici di vini in abbinamento al menu € 18

# Degustazione

\* Lingua di manzo, peperone e salsa verde

Oppure

\* Trota salmonata marinata al miso, cetrioli, latticello e olio all'aneto

...

 \* Riso "Buono" Carnaroli allo zafferano, ragù di ossobuco, midollo e cremoso al Parmigiano

Oppure

\* Ravioli alla genovese d'anatra, salsa al foie gras e lamponi

...

 \* Polpo alla brace, guazzetto di pomodoro, cime di rapa e limone

Oppure

 \* Bavetta di manzo, salsa di peperoni rossi e gialli, friggittelli alla brace e jus al cioccolato

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

Zuppetta di rabarbaro e fragole, spuma alla camomilla, crumble alla nocciola

menu € 65

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,  
taralli e focaccina di nostra produzione, burro montato

Il menu degustazione è servito per tutti gli ospiti del tavolo

menu € 77

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 Intorcia € 8

Madeira 10 Sercial Reserva Velha - Barbeito € 10

# Dessert

\* Tarte au citron con sorbetto ai mirtilli

10

\* Sacher 2.0

10

\* Zuppetta di rabarbaro e fragole,  
spuma alla camomilla, crumble alla nocciola

10

\* Chicco di caffè

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

Moscato passito 2022 (Sicilia) - Pupillo Solacium - € 9

Prevost moscato passito (Piemonte) - Paolo Angelini - € 7

Ratafia Scuppoz - € 7

\* 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

# Allergeni

## ANTIPASTI

Lingua di manzo	Glutine, pesce, uova
Carpaccio di capasanta	Pesce, lattosio, soia
Magatello al rosa	Pesce, uova, frutta a guscio
Mosaico di porro	Lattosio, crostacei
Trota salmonata	Pesce, lattosio, glutine, soia
Battuta di manzo	----
Insalata Primavera	Frutta a guscio, lattosio
Pan brioche al nero di seppia	Pesce, glutine, lattosio, molluschi

## PRIMI

Ravioli alla genovese	Glutine, lattosio, uova, sedano, soia
Gnocchi al basilico	Glutine, uova, lattosio
Riso "Buono" Carnaroli	Lattosio, sedano
Spaghettoni al nero	Glutine, pesce, molluschi, sedano
Pasta mista	Glutine, molluschi, sedano, lattosio
Pacchero di Gragnano	Glutine, lattosio
	<u>Possibili tracce di molluschi</u>

## SECONDI

Filetti di persico	Pesce, uova, glutine
Polpo alla brace	Molluschi, sedano
Rombo	Pesce, glutine, lattosio
Rollata di coniglio	Glutine, lattosio, sedano, frutta a guscio
Piccione	Glutine, lattosio, uova, sedano
Bavetta di manzo	Lattosio, sedano
Torta salata ai funghi	Glutine, uova, lattosio, frutta a guscio
Costata di manzo	Senape, lattosio, uova