

Entrées

 * Tartare de bœuf, sauce à l'ail noir, potiron mariné et champignons
19

 * Omble-chevalier marinée aux agrumes,
gel du saor, sauce de raisins noir, pignons de pin
19

 * Parmigiana contemporain
Aubergine frite, tomate au four, sauce de Parmigiano et basilic
16

* Magatello de veau rosé, fromage burrata, sauce vert et chips de riz noir
18

* Thon tataki, maionnaise au wasabi, algues et sa sauce
21

* Canard!!!
Magret de canard, torchon de foie, crème caramels de foie,
pain brioché, compote d'oignon et coulis aux fruits rouges
28

 Salade d'automne
Salade, bébés épinards, poires, gorgonzola épicé, noix
croûtons aromatiques et vinaigrette à l'orange
15

Pain, beurre et anchois
Notre pain au levain toasté – beurre fouetté –
anchois, sardines cantabriques fumés
20

 PLATS SANS GLUTEN, ON NE PEUT PAS EXCLURE UNE CONTAMINATION PAR DES PRODUITS CONTENANTS DU GLUTEN

 PLATS VEGETARIENS, SANS UTILISER DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE, POUR LES VEGANS NE PAS HESITER A DEMANDER DES CHANGEMENTS

* CERTAINS INGREDIENTS DE NOS PLATS AURAIENT ETE GELES OU ACHETES FRAIS ET CONGELES MAISON AVEC DE REFROIDISSEMENT RAPIDE POUR LE STOCKAGE APPROPRIE CONFORMEMENT A LA REGLEMENTATION DE LA SANTE

Pâtes et Risotto

* Maccheroni maison au ragoût napolitain du porc et fromage Grana
19

 * Gnocchis d'épinards, champignons cuits et crus, noisettes
19

* Raviolis farcis au ragoût d'oignon et canard,
mousse de Castelmagno et chou noir
20

 * Risotto au fruit de mer et citron confit
22

* Pâtes Calamarata, ail, huile, piment, écrevisses rouges et pain aux anchois
22

 Paccheri de Gragnano à la sauce de tomates, fromage straciatella et basilic frit
16

 PLATS SANS GLUTEN, ON NE PEUT PAS EXCLURE UNE CONTAMINATION PAR DES PRODUITS CONTENANTS DU GLUTEN

 PLATS VEGETARIENS, SANS UTILISER DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE, POUR LES VEGANS NE PAS HESITER A DEMANDER DES CHANGEMENTS

* CERTAINS INGREDIENTS DE NOS PLATS AURAIENT ETE GELES OU ACHETES FRAIS ET CONGELES MAISON AVEC DE REFROIDISSEMENT RAPIDE POUR LE STOCKAGE APPROPRIE CONFORMEMENT A LA REGLEMENTATION DE LA SANTE

Poisson et Viande

 * Esturgeon échaudé, beurre blanc, chorizo nduja et pousses de navet
25

 * Soupe "Cacciucco" de poulpe et pommes de terre
26

* Poissons du lac frit, chips de courgettes et sauce aigre-doux
25

* Carré et bon bon d'agneau, jus et terrine de pommes de terre
28

 * Magret de canard, chou chinois, cacahuètes, orange
26

 * Joue de bœuf et ris de veau, épinards et sauce cacio et poivre
26

 * Tourte feuilletée au champignons et poireaux, sauce de kimchi, persil
16

 * Côte de bœuf de notre sélection, pommes de terre,
mayonnaise à la moutarde
1 kg 2 personnes
70

 PLATS SANS GLUTEN, ON NE PEUT PAS EXCLURE UNE CONTAMINATION PAR DES PRODUITS CONTENANTS DU GLUTEN

 PLATS VEGETARIENS, SANS UTILISER DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE, POUR LES VEGANS NE PAS HESITER A DEMANDER DES CHANGEMENTS

* CERTAINS INGREDIENTS DE NOS PLATS AURAIENT ETE GELES OU ACHETES FRAIS ET CONGELES MAISON AVEC DE REFROIDISSEMENT RAPIDE POUR LE STOCKAGE APPROPRIE CONFORMEMENT A LA REGLEMENTATION DE LA SANTE

Dessert

 * Châtaignes, framboises et marron glacé
10

* Banane split moderne
10

* Pomme verte, cacao et glace à la cannelle
10

* Soupe de kaki, mousse de coco,
glace au yaourt et crumble aux amandes
10

* Crème glacée fraîchement crémée (recette Oreste)
aux gourmandises
10

* Baba' di Antonino en pot de cuisson
avec notre glace à la crème
Pour 2 personnes 20

Vins en verre

Moscato d'Asti € 6

Passito de notre sélection à partir de € 7

 PLATS SANS GLUTEN, ON NE PEUT PAS EXCLURE UNE CONTAMINATION PAR DES PRODUITS CONTENANTS DU GLUTEN

 PLATS VEGETARIENS, SANS UTILISER DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE. POUR LES VEGANS NE PAS HESITER A DEMANDER DES CHANGEMENTS

* CERTAINS INGREDIENTS DE NOS PLATS AURAIENT ETE GELES OU ACHETES FRAIS ET CONGELES MAISON AVEC DE REFROIDISSEMENT RAPIDE POUR LE STOCKAGE APPROPRIE CONFORMEMENT A LA REGLEMENTATION DE LA SANTE

Menu de la tradition

* Magatello de veau rosé, fromage burrata, sauce vert et chips de riz noir

...

 * Joue de bœuf et ris de veau, épinards et sauce cacio et poivre

...

Dégustation de 4 fromages

ou

 * Châtaignes, framboises et marron glacé

Menu du lac

 * Omble-chevalier marinée aux agrumes, gel du saor, sauce de raisins noir, pignons de pin

...

* Poissons du lac frit, chips de courgettes et sauce aigre-doux

...

Dégustation de 4 fromages

ou

* Soupe de kaki, mousse de coco, glace au yaourt et crumble aux amandes

Menu € 47

Vins à accompagner les plats choisis 3 verres € 18

Menu vegeu

 * Parmigiana contemporain
Aubergine frite, tomate au four, sauce de Parmigiano et basilic

...

 * Tourte feuilletée au champignons et poireaux, sauce de kimchi, persil

...

Dégustation de 4 fromages

ou

* Pomme verte, cacao et glace à la cannelle

Menu € 40

Vins à accompagner les plats choisis 3 verres € 18

Menu dégustation

 * Tartare de bœuf, sauce à l'ail noir, potiron mariné et champignons

Ou

* Thon tataki, mayonnaise au wasabi, algues et sa sauce

...

* Pâtes Calamarata, ail, huile, piment, écrevisses rouges et pain aux anchois

Ou

* Maccheroni maison au ragoût napolitain du porc et fromage Grana

...

 * Esturgeon échaudé, beurre blanc, chorizo nduja et pousses de navet

Ou

 * Magret de canard, chou chinois, cacahuètes, orange

...

Dégustation de 4 fromages

ou

* Banane split moderne

menu € 62

vins à accompagner les plats choisis 4 verres € 24

Mano libera

Sept plats dégustation que notre Chef Simone Gamba préparera pour vous.

En combinaison sera servi pain au levain, gressins, crackers et beurre fouettés de notre production

Le menu dégustation est servi pour tous les invités à la table

menu € 75

Vins à accompagner les plats choisis 7 verres € 35

Fromages

Sélection de fromages locaux, régionaux et italiens
avec notre confiture et miel biologique

4 pièces € 13

6 pièces € 17

10 pièces € 21

Vins en verre

Sélection semaine de vins rouges

Vermouth Vandalo € 6

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

Madeira 10 Sercial Reserva Velha - Barbeito € 10

Allergènes

ENTRÉES

Tartare de bœuf
Ombre-chevalier marinée
Parmigiana contemporain
Magatello de veau rosé
Thon tataki
Canard!!!
Salade d'automne
Pain, beurre et anchois

Produits laitiers, sulfites
Poisson, noix, p. laitiers, cèleri
Produits laitiers, gluten, soja, œuf
Poisson, produits laitiers, gluten
Poisson, gluten, soja, œuf, cèleri
Produits laitiers, gluten
Gluten, soja, noix
Poisson, gluten, produits laitiers

PATES ET RISOTTO

Maccheroni
Gnocchis d' épinards
Raviolis farcis
Risotto
Pâtes Calamarata
Paccheri de Gragnano

Gluten, produits laitiers, cèleri
Gluten, œuf, p. laitiers, noix
Gluten, soja, œuf, p. laitiers
P. laitiers, cèleri, palourdes, crustacés
Gluten, crustacés, cèleri, p. laitiers, poisson
Gluten, produits laitiers

POISSON ET VIANDE

Esturgeon échaudé
Soupe "Cacciucco"
Poissons du lac frit
Carré et bon bon d'agneau
Magret de canard
Joue de bœuf
Tourte feuilletée
Côte de bœuf

Poisson, produits laitiers
Palourdes, cèleri
Poisson, gluten, sulfites
Gluten, p. laitiers, cèleri
Produits laitiers, cèleri, noix
Produits laitiers, cèleri
Gluten, œuf, soja, noix, p. laitiers
Moutarde