

Entrées

* Tartare de bœuf, sauce à l'ail noir, burrata, concombres et pain brioché
19

 * Truite marinée au Gin Fulmine et agrumes, soupe de ananas et radis aigres
19

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

 * Magatello de veau rosé, mousse de thon,
poudre de câpres et chips de polenta Beura
18

 * Bar cru, citron vert, oignon aigre, tomate,
huile de coriandre et gaufre d'encre de seiche
21

 * Jambon cru Sélection Galloni 30 mois,
mozzarella de bufflonne, tomates confites
18

 Salade d'été
Salade, roquette, valérianelle, pêches, tomates cerises, graines de potiron,
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

 * Fusilli maison de betterave rouge, gorgonzola et pistou de noix
19

* Gnocchis à la mode Genovese
avec ragoût d'oignon et canard légèrement épicé, pain croustillant
19

* Raviolis farcis aux écrevisses, bisque,
courgettes à la mode scapece et écrevisses crues
22

 * Risotto avec Parmigiano, porc ibérique et mandarine
20

* Pâtes mixtes, crème de pommes de terre, moules, citron confit et persil
20

 Spaghetti 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, mousse béarnaise et baby gem
25
ajout de 10gr de caviar Calvisius Suppl 15
-  * Poulpe et sa mayonnaise, poivron,
olives et purée de pommes de terre au citron vert
26
- * Poissons du lac frit, chips de courgettes et sauce aigre-doux
25
- * Agneau, noisettes et carottes glacées
26
-  * Pigeon avec sauce foie gras au Madeira,
pommes de terre à la truffe et fruits rouges
29
- * Entrecôte de veau à la mode Milanese, pommes de terre au beurre et thym,
moelleux au vinaigre balsamique
24
-  * Cube de céleri-rave frit au panko, pois chiches et lait de coco
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

Menu de la tradition

 * Magatello de veau rosé, mousse de thon, poudre de câpres et chips de polenta Beura

...

* Agneau, noisettes et carottes glacées

...

Dégustation de 4 fromages

ou

* Café, sabayon et gianduja

Menu du lac

 * Truite marinée au Gin Fulmine et agrumes, soupe de ananas et radis aigres

...

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

...

Dégustation de 4 fromages

ou

* Pêche, amaretto, menthe et crème anglaise

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

...

 * Cube de céleri-rave frit au panko, pois chiches et lait de coco

...

Dégustation de 4 fromages

ou

* Douce cerise


Menu € 40

Vins à accompagner les plats choisis 3 verres € 18

Menu dégustation

* Tartare de boeuf, sauce à l'ail noir, burrata, concombres et pain brioché

Ou

 * Bar cru, citron vert, oignon aigre, tomate, huile de coriandre et gaufre d'encre de seiche

...

* Gnocchis à la mode Genovese avec ragoût d'oignon et canard légèrement épicé, pain croustillant

Ou

 * Fusilli maison de betterave rouge, gorgonzola et pistou de noix

...

* Esturgeon échaudé, mousse béarnaise et baby gem

Ou

* Entrecôte de veau à la mode Milanese, pommes de terre au beurre et thym, moelleux au vinaigre balsamique

...

Dégustation de 4 fromages

ou

* Parfait au miel, mousse au chocolat et noix sablées

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

€ 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

Dessert

- * Café, sabayon et gianduja
10
- * Parfait au miel, mousse au chocolat et noix sablées
10
 - * Douce Cerise
10
 - * Pêche, amaretto, menthe et crème anglaise
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

Allergènes

ENTRÉES

Tartare de bœuf	Poisson, Œuf, gluten, produits laitiers
Truite marinée	Poisson
Parmigiana contemporain	Produits laitiers, gluten, soja, œuf
Magatello de veau	Poisson, œuf, produits laitiers
Bar cru	Poisson
Jambon cru	Produits laitiers
Salade d'été	Gluten, soja, noix
Pain, beurre et anchois	Poisson, gluten, produits laitiers

PATES ET RISOTTO

Fusilli	Gluten, produits laitiers, noix
Gnocchis	Gluten, œuf, celeri, soja
Raviolis	Crustacés, p. laitiers, œuf
Risotto	P laitiers, cèleri
Pâtes mixtes	Gluten, palourdes
Spaghetti	Gluten, produits laitiers

POISSON ET VIANDE

Esturgeon échaudé	Poisson, œuf, soja, gluten
Poulpe	Palourdes
Poissons du lac	Poisson, gluten, sulfites
Agneau	Gluten, p. laitiers, cèleri, noix
Pigeon	Produits laitiers, cèleri
Entrecôte	Œuf, produits laitiers, gluten, sulfites
Cube de céleri-rave	Gluten, œuf
Côte de bœuf	Moutarde

DESSERT

Café, sabayon et gianduja	Gluten, œuf, p. laitiers, noix
Parfait au miel	Gluten, œuf, p. laitiers, noix
Douce Cerise	Gluten, œuf, p. laitiers, noix
Pêche	Gluten, œuf, p. laitiers, noix
Crème glacée	Produits laitiers, œuf, gluten
Baba' di Antonino	Produits laitiers, œuf, gluten