

# 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 bœuf, 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 Intorcia € 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