



Antipasti

* Tartare di manzo, salsa all'aglio nero, burrata, cetrioli e pan brioche
19


 * Trota marinata al gin fulmine e agrumi,
zuppetta di ananas e rapanelli aciduli
19

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

 * Magatello al rosa, salsa tonnata,
polvere di capperi e chips di polenta di Beura
18

 * Crudo di branzino, lime, cipolla all'agro, pomodoro,
olio al coriandolo e cialda al nero di seppia
21

 * Prosciutto crudo selezione Galloni 30 mesi,
mozzarella di bufala e pomodoro confit
18

 Insalata Estate
Misticanza, rucola, soncino, pesche, pomodorini, semi di zucca
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

 * Fusillo trafilato da noi alla barbabietola, gorgonzola e pesto di noci 19

* Gnocchi, genovese d'anatra, pane croccante e peperoncino 19

* Ravioli ripieni di gamberi, bisque, zucchine alla scapece e gamberi crudi 22

 * Risotto al parmigiano, maialino iberico e mandarino 20

* Pasta mista, crema di patate, cozze, limone preservato e prezzemolo 20

 Spaghetti 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 CONSERVAZIONE NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARIA

Secondi

* Storione scottato, spuma bernese e baby gem
25
aggiunta di 10gr di Caviale Calvisius Suppl. 15


 * Polpo e la sua maionese, peperone,
olive e patata schiacciata al lime
26

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

* Agnello, nocciola e carote glassate
26

 * Piccione con salsa foie gras al Madeira,
patate al tartufo e frutti rossi
29

* Controfiletto di vitello alla milanese, patata al burro e timo, soffice di aceto balsamico
24

 * Cubo di sedano rapa fritto nel panko, ceci e latte di cocco
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 SANITARI

Menu di terra

🍷 * Magatello al rosa, salsa tonnata,
polvere di capperi e chips di polenta di Beura

...

* Agnello, nocciola e carote glassate

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

* Caffè, zabaione e gianduja

Menu del lago e non solo

🍷 * Trota marinata al gin fulmine e agrumi,
zuppetta di ananas e rapanelli aciduli

...

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

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

* Pesca, amaretto, menta e crema inglese

menu € 47

degustazione 3 calici di vini in abbinamento al menu € 18

Menu Vegano

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

...

🍷 * Cubo di sedano rapa fritto nel panko, ceci e latte di cocco

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

* Dolce Ciliegia

menu € 40

degustazione 3 calici di vini in abbinamento al menu € 18

Degustazione

* Tartare di manzo, salsa all'aglio nero, burrata, cetrioli e pan brioche

Oppure

 * Crudo di branzino, lime, cipolla all'agro, pomodoro, olio al coriandolo e cialda al nero di seppia

...

* Gnocchi, genovese d'anatra, pane croccante e peperoncino

Oppure

 * Fusillo trafilato da noi alla barbabietola, gorgonzola e pesto di noci

...

* Storione scottato, spuma bernese e baby gem

Oppure

* Controfiletto di vitello alla milanese, patata al burro e timo, soffice di aceto balsamico

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

* Semifreddo al miele, mousse al cioccolato e noci sabbiate

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 Intorcchia € 8

Madeira 10 Sercial Reserva Velha - Barbeito € 10

Dessert

- * Caffè, zabaione e gianduja
10
- * Semifreddo al miele, mousse al cioccolato e
noci sabbiate
10
- * Dolce Ciliegia
10
- * Pesca, amaretto, menta e crema inglese
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

* 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

Tartare di manzo	Glutine, pesce, lattosio, uova
Trota marinata al gin fulmine	Pesce
Melanzana frita	Lattosio, glutine, soia, uova
Magatello al rosa	Lattosio, uova, pesce
Crudo di branzino	Pesce
Prosciutto crudo	Lattosio
Insalata Estate	Glutine, soia, frutta a guscio
Pane, burro e acciughe	Pesce, glutine, lattosio

PRIMI

Fusillo trafilato	Glutine, lattosio, frutta a guscio
Gnocchi	Glutine, uova, soia, sedano
Ravioli	Crostacei, lattosio, glutine, uova
Risotto al parmigiano	Lattosio, sedano
Pasta mista	Glutine, molluschi
Spaghetti di Gragnano	Lattosio, glutine

SECONDI

Storione scottato	Pesce, uova, soia, glutine
Polpo e la sua maionese	Molluschi
Fritto di pesce di lago	Pesce, glutine, solfiti
Agnello	Glutine, lattosio, sedano, frutta a guscio
Piccione	Lattosio, sedano
Controfiletto di vitello	Uova, lattosio, glutine, solfiti
Cubo di sedano	Glutine, uova
Costata di Manzo	Senape

DESSERT

Caffè, zabaione e gianduja	Glutine, uova, lattosio, f. a guscio
Semifreddo al miele	Glutine, uova, lattosio, f. a guscio
Dolce Ciliegia	Glutine, uova, lattosio, f. a guscio
Pesca	Glutine, uova, lattosio, f. a guscio
Gelato alla crema	Glutine, uova, lattosio
Baba' di Antonino	Glutine, uova, lattosio