DAL FORNO A LEGNA

La cottura a bassa temperatura ha rivoluzionato la cucina moderna,
però ora noi facciamo un passo indietro, riscoprendo i ricordi d'infanzia di Fabrizio, dove la mamma e la nonna cucinavano nelle stufe a legna.
Questa tipologia di cottura la vogliamo riproporre utilizzando il nostro forno a legna

PANE E OLIO DELLO CHEF (1,11,12,13)
Assaggio del nostro pane con farina biologica a doppia lievitazione,
olio di olive Leccino e qualche tocco dello chef
7

CARCIOFO ARROSTITO CON FONDUTA AL PECORINO
E PEPE NERO (3,6,11)
9

CIPOLLA CREMOSA CON CRUMBLE INTEGRALE DI NOCCIOLE
E FONDUTA DI FORMAGGI (1,3,6,11,13)
9

JACK PATATA AL CARTOCCIO, BURRO
E FOIES GRAS (11)
9

Il nostro fornaio prepara il pane fresco ogni giorno,
a doppia lievitazione e cotto nel forno a legna come si faceva una volta.

Non si effettuano conti separati

IL MONDO VEGETALE

ASPARAGI E UOVA (3,6,11,12)
12

INSALATA DI PUNTARELLE, ACCIUGHE DEL CANTABRICO E BURRATA (4,11)
10

PINZIMONIO DI ORTAGGI E SALSA VINAIGRETTE (6,9,12)
10

INSALATA DI CARCIOFI, RADICCHIO DI TREVISO, MELOGRANO,
GRANA PADANO E ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE (3,11,12)
10

INSALATA DEL LAGO (3,4,7,11,12,13)
Insalata gentile, radicchio, carote, pomodori, tonno in olio, mozzarella di bufala,
olive taggiasche, semi misti tostati, scaglie di Grana Padano
15

CAPRESE DI POMODORI SICILIANI, MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOP E BASILICO FRESCO (11)
12

CREMA DI ZUCCA, FUNGHI MISTI E NOCCIOLE (1,6,8,11,13)
9

FLAN DI ZUCCA, FONDUTA DI PECORINO
E FIORE DI ZUCCA FRITTO (1,3,6,11)
8

ROESTI DI PATATE, RADICCHIO DI TREVISO SCOTTATO E ASIAGO (1,3,6,8,11)
12

Non si effettuano conti separati

ANTIPASTI DI PESCE

GRAN CRUDO DI PESCE, CROSTINI DI PANE
E CONDIMENTI DELLO CHEF (1,4,8,11,12,14)
35

TARTARE E CARPACCIO DI TONNO ROSSO (1,4)
16

COZZE ALLA TARANTINA (1,4,6,11,12,14)
8

GUAZZETTO DI COZZE E VONGOLE (1,4,6,11,12,14)
14

SCAMPI IMPERIALI E MAZZANCOLLE NOSTRANE ALLA BUSARA
CON POLENTINA MORBIDA (2,11,12)
22

INSALATA DI MARE (2,4,6,14)
12

TRIS DI CAPESANTE AL FORNO CON VERDURE DI STAGIONE (4,14)
12

POLPO SCOTTATO, CREMA DI PATATE E TARTUFO NERO (4,6,8,14)
15

MILLEFOGLIE DI PANE CARASAU, BACCALA' MANTECATO
E SALMONE AFFUMICATO (1,4,12)
12

SARDE IN SAOR E POLENTINA FRITTA (1,4,11,12)
9

Non si effettuano conti separati

ANTIPASTI DI CARNE

PICCOLO TAGLIERE DI SALUMI NOSTRANI
16

GRANDE TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI, COMPOSTE
DI FRUTTA E GIARDINIERA (11,12)
35

PROSCIUTTO CRUDO VENETO DOP E BURRATA (11,12,14)
15

CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA PADANO(3,11)
12

TARTARE DI MANZO CON INSALATINA DI STAGIONE
CROSTINI DI PANE TOSTATO (1,3,9,12)
12

POLENTINA MORBIDA, FUNGHI MISTI, SOPPRESSA NOSTRANA E ASIAGO (6,11,12)
14

FILETTO DI VITELLO "SCOTTATO" IN OLIO AL ROSMARINO
18

Non si effettuano conti separati

PRIMI PIATTI

TORTELLI D'AUTUNNO (1,3,6,11,12)
Degustazione di quattro paste ripiene: zucca e amaretto, spinaci e funghi, vino rosso e brasato di manzo, tortellini di Valeggio
18

RISOTTO DI FUNGHI PORCINI (3,6,8,11)
15
(minimo due persone, prezzo a persona)

TAGLIATELLE CON ASPARAGI BIANCHI E VERDI (1,3,6,11,12)
12

GNOCCHI RIPIENI DI FORMAGGI, ZUCCA, RADICCHIO
E TARTUFO NERO (1,3,6,11)
15

RISOTTO DI ASPARAGI (6,11,12)
14
(minimo due persona, prezzo a persona)

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO (1,2,4,6,11,12,14)
20

SPAGHETTI ALLE VONGOLE (1,6,11,12,14)
20

TAGLIATELLE CON SCAMPI, CAPESANTE E FIORE DI ZUCCA
(1,3,4,6,11,12,14)
16

RISOTTO DI MARE
(2,3,4,6,8,11,12,14)
16
(minimo due persona, prezzo a persona)

"RICORDO DELLA MAMMA" (1,3,6,11,12)
Tagliatelle di pasta fresca con ragù di manzo e maiale al coltello
14

BIGOLI CACIO, PEPE E GUANCIALE (1,3,6,11)
10

Non si effettuano conti separati

SECONDI DI PESCE

FRITTURA DI PESCE, POLENTA ABBRUSTOLITA E VERDURE CROCCANTI
(1,2,4,5,14)
20

SARDE FRITTE E POLENTINA MORBIDA
(1,3,4,6,11)
10

GRIGLIATA DI PESCE (2,4,14)
28

GRAN BOLLITO DI PESCE (2,4,6,14)
26

GRATINATO DI PESCE AL FORNO (1,2,4,14)
26

TATAKI DI TONNO AL SESAMO, CREMA DI ZUCCA
E RADICCHIO DI TREVISO (4,7,11,12)
20

TRANCIO DI SALMONE ALLE MANDORLE, COSTE E CATALOGNA,
CREMA DI PATATE (1,4,6,11)
16

BRANZINO / ORATA (4)
Alla griglia / al sale / al forno con patate, olive, capperi e pomodorini
25

Su prenotazione:
Catalana completa con astice e granseola (2,4,6,12,14)
(minimo due persona, prezzo a persona)
90

Paella di pesce (2,4,6,8,12,14)
(minimo due persona, prezzo a persona)
25

Non si effettuano conti separati

SECONDI DI CARNE

CARPACCIO DI FIORENTINA
Vitellone bianco dell'appennino centrale IGP
1,5 Kg - consigliato per 4 persone
90

BATTUTA DI MANZO E VITELLO
"FANTASIA DELLO CHEF"
(1,7,11,12,13)
26

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE (1,6,9,11,12)
24

FILETTO ALLA ROSSINI (1,6,11,12)
Crostone di pane, salsa demi glace al Porto, ganache di foies gras
e tartufo nero
26

LAGO-BURGER (1,11)
Pane fatto in casa, 200gr di carne "la piemontese", salsa barbecue,
pomodoro, lattuga, asiago. Servito con patatine fritte
16

MUSSO E POLENTA (6,11,12)
16

TAGLIATA DI POLLO RUSPANTE ALLE ERBE AROMATICHE CON VERDURE DI STAGIONE (6,11,12)
12

COTOLETTA DI POLLO E PATATINE FRITTE (1,3,13)
9

Non si effettuano conti separati

DALLA BRACE

GRIGLIATA DI CARNE
Costine di maiale, salsiccia, pancetta, coppa, manzo
e polenta abbrustolita
14

TAGLIATA DI MANZO E VERDURE ALLA GRIGLIA
20

TAGLIATA DI MANZO "ANDATA E RITORNO" (3,11)
28

FILETTO DI MANZO
22

BRACIOLA DI MAIALE
9

SALAME FRESCO ALLA BRACE, RADICCHIO DI TREVISO
E POLENTA ABBRUSTOLITA (12)
12

PLUMA DI SUINO ROSSO DI CASTIGLIA, SCAROLA ALLA BRACE
E OLIVE TAGGIASCHE
12

LA NOSTRA COLLEZIONE DI LOMBATE IN FROLLATURA

COSTATA 5,5 / Hg

FIORENTINA 6 / Hg

COSTATA D'ASINO 5,5 / Hg

FIORENTINA D'ASINO 6 / Hg

Non si effettuano conti separati

CONTORNI

PATATINE FRITTE (1,3)	5
PATATE AL FORNO (11)	5
VERDURE ALLA GRIGLIA	7
VERDURA COTTA DI STAGIONE (11)	6
INSALATA MISTA	5
POLENTA ABBRUSTOLITA	5

BEVANDE

BIBITE

	piccola	media
Coca Cola	3,50	4,50
Bibite in lattina	3,00	
Acqua minerale naturale / frizzante da 1lt	3,00	

VINO ALLA SPINA

	1/4 lt	1/2lt	1lt
Vino bianco frizzante	3,50	6,00	12,00
Pinot bianco	3,50	6,00	12,00
Rabosello	3,50	6,00	12,00
Cabernet	3,50	6,00	12,00

CAFFETTERIA

Caffè espresso	1,50
Caffè decaffeinato	2,00
Caffè d'orzo	2,00
Correzione	1,00

Coperto	2,50

Non si effettuano conti separati

ELENCO DEGLI ALLERGENI:

1. GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SEDANO
7. SEMI DI SESAMO E DERIVATI
8. SOIA
9. SENAPE
10. LUPINI
11. LATTE E DERIVATI
12. ANIDRIDE SOLFOROSA
13. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI
14. MOLLUSCHI E DERIVATI

COMUNICAZIONI PER IL CLIENTE:

- Si avvisa la clientela che alcuni prodotti, causa forza maggiore, possono essere surgelati all'origine.
- Si prega di comunicare subito al momento dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze

Non si effettuano conti separati