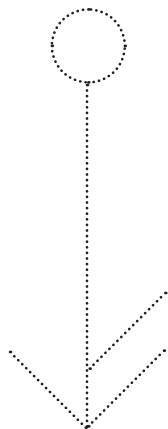




*“Ricerco
la natura e la
trasformo nell'intento
di comprenderla e di
rappresentarne l'essenza. Mi
piace farlo in modo stuzzicante e
giocoso. La mia cucina vuole essere
una passeggiata leggera in un paesaggio
fantastico. Metafisico, surrealista,
iperrealista, ma concreto. I piatti sono
composti da piccoli contenitori di forma,
gusto e colori diversi che si contrastano e si
complementano. Frammenti di natura. Ogni
creazione ha un titolo che rappresenta un'idea
legata alla stagione, ad un fatto di cronaca,
ad un mio pensiero. Ciò è il piatto. Una
visione del tempo che continuamente
cambia ma non cambia.”
Buon divertimento!*

Pietro Leemann



I NOSTRI MENU PER L' ESTATE

La scelta delle degustazioni è ideale per esplorare i segreti della mia cucina.

Lo "Zenith" ne è l'essenza, è pensato in piccole porzioni, riassunto di tutte le creazioni della stagione.

Le altre combinazioni anche loro molto soddisfacenti, sono composte da una serie di piatti dalla dimensione calibrata a seconda del loro numero di portate.

Buona lettura!

ZENITH

130,00

Mangia la foglia

Il canto del Beato

Luce del mattino

L'ombelico del mondo

Divertissement pensando all'estate e allo Zen

Relazione privilegiata

Sotto una coltre colorata

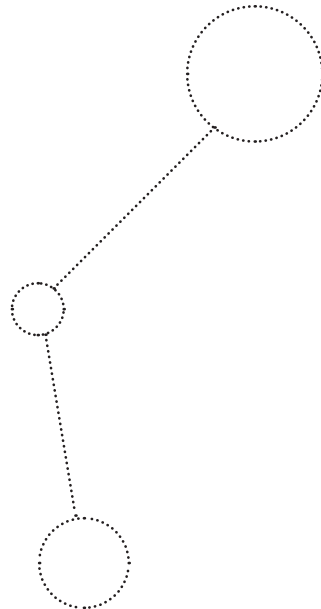
Tre formaggi vegetali o di latte a scelta dal nostro carrello

Pomo d'oro

Sguardo oltre quelle montagne, dove il sole sorge

5 minuti

E' preferibile che questo menù sia scelto dall'insieme dei commensali



L'ENFASI DELLA NATURA

110,00

Menu con 5 portate 90 euro

Mangia la foglia

Porto del sole

Ombra della sera

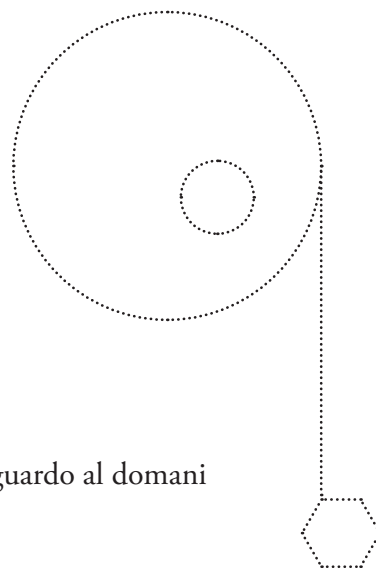
Il giuoco delle perle di vetro

Le api volano, i larici hanno messo le foglie, sereno guardo al domani

Tre formaggi vegetali o di latte dalla nostra selezione

Impermanenza

5 minuti

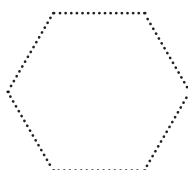


DEGUSTAZIONE DI VINI

*Dalla nostra carta dei vini potete seguire
le nostre proposte a calice che si sposano con i menù degustazione
o anche per i singoli piatti scelti "à la carte".*

Selezione di tre vini nobili e di medio corpo 30,00

Selezione di tre vini pregiati e di buona struttura 60,00





ANTIPASTI



Mangia la foglia

Avvolgente paesaggio di gusti con pesto di avocado, variopinta insalata condita all'orientale, il nostro tempeh di piselli e semi di zucca arrostito, paté di lenticchie e peperone alla libanese

30,00  

Il canto del Beato

Melanzana alla giapponese e sfera di melanzane in babaganush, carpaccio di pomodoro Camone, pesto leggero di basilico

30,00  

Porto del sole

Tatin di cipollotto cotta lentamente e al momento, quark all'erba cipollina, emulsione di fragole (*12 minuti di cottura*)

28,00

senza glutine 

senza latticini 



Per garantire uno standard igienico, una migliore freschezza e una conservazione ottimale, abbiamo deciso di surgelare velocemente alcuni ingredienti.

ZUPPE

Luce del mattino

Gazpacho di melone con uovo apparente di mandorla e contrasto di aceto balsamico di Modena

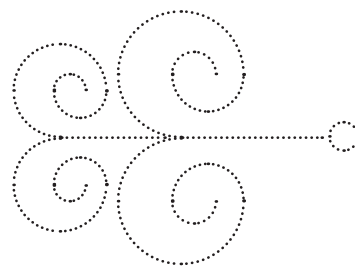
29,00  

Ombra della sera

Fresco dashi vegetale con preziosi funghi, crescione, battuto di finocchi, spinaci e pepe del Madagascar

30,00  

PRIMI PIATTI



L'ombelico del mondo

Risotto alla milanese con zucchine dorate, pesto all'aglio degli orsi e crema di peperone leggermente piccante (*15 minuti di cottura*)

29,00  

Il giuoco delle perle di vetro

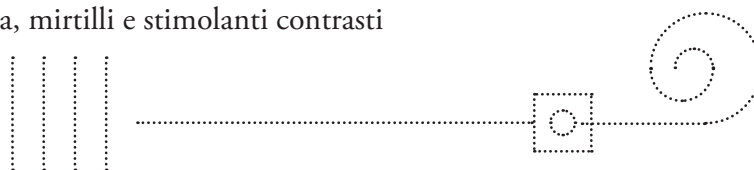
Piccoli gnocchi di patate senza farina farciti con noci e salvia, sfere colorate e profumate al rafano, emulsione di Lou Blau

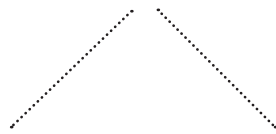
 30,00

Divertissement pensando all'estate e allo Zen

Tagliolino di semola di grano duro integrale e di verdure, tacco di pomodoro, fagiolini, harissa, mirtilli e stimolanti contrasti

30,00 





SECONDI PIATTI

Le api volano, i larici hanno messo le foglie, sereno guardo al domani

Fagioli giganti dei monti Sibillini cotti come una volta, cubi di pane di segale croccanti, melanzane alla piastra, datterino confit e salsa verde

38,00 🍏

Sotto una coltre colorata

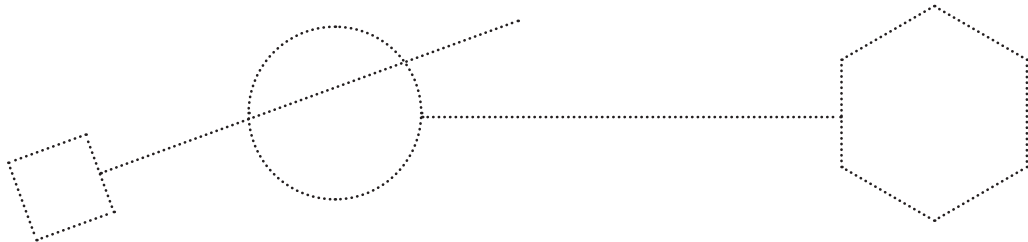
Passeggiata in quel bosco, con pesto di dragoncello, falafel di cicerchie, cubi di ricotta affumicata, salvia croccante, salsa di morchelle, fagiolini, friggitelli e batata, nascosti sotto un morbido e gustoso manto impalpabile

38,00 🐝

Relazione privilegiata

Funghi porcini, finocchio e pera Coscia cotti al barbecue, ricco hummus di ceci, salsa di kimchi nostrano, avocado e fico fresco, serviti con una purea di cavolfiore profumata al tartufo pregiato di Norcia

40,00 🐝 🍏



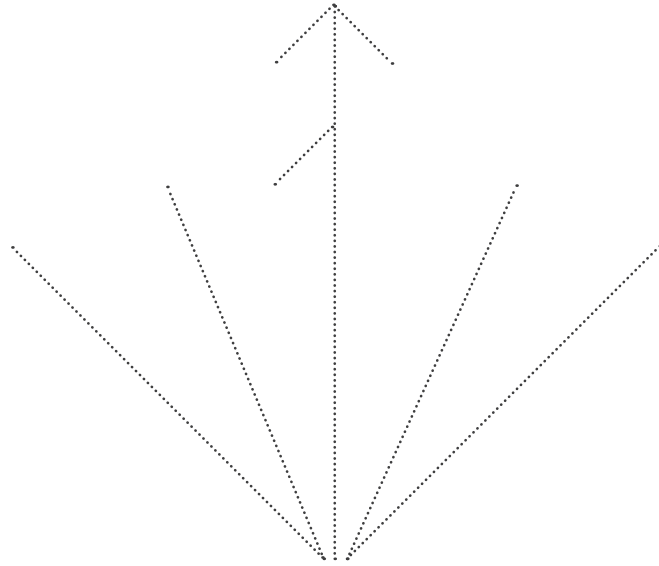
DAL TAGLIERE SELEZIONE DI GRANDI FORMAGGI



Selezione di sette tipi di formaggi scelti e affinati da noi 30,00

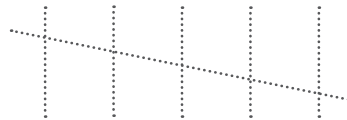
Selezione di sette formaggi vegetali preparati da noi 30,00

(serviti con mostarda di prugne, miele di fiori di Someo, chutney di pomodoro verde, il nostro pane alla svedese)



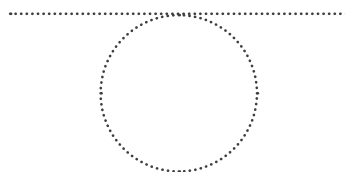
**I fornitori vicini, amici della natura, rispettosi della vita
e della nostra salute**

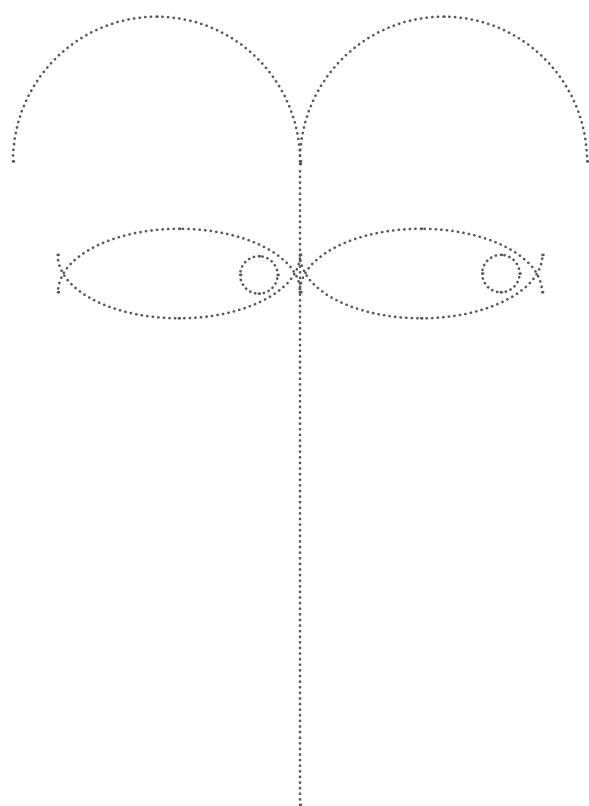
Chiara Onida del Boscasso,
Federica Baj e famiglia per asparagi e buone patate,
L'azienda Agricola Corbari con frutta e verdura,
Luca Sala di Cascina Selva per latte, panna e formaggi a caglio vegetale,
Gabriele Corti per il buon riso di Cascina Caremma,
da Rosso Rapa dell'amico Gianluca Ferrari,
dai presidi di Slow Food, da Giovanni di Orto Sano,
dai prati e dai boschi di Someo che da primavera all'autunno
mi nutrono di frutti e di idee che sono la sostanza della cucina del Joia.

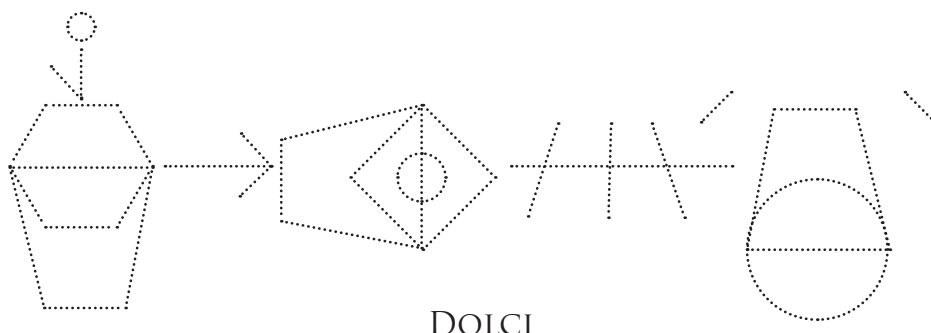


**Tutti i nostri ingredienti sono di origine biologica, biodinamica o da orti sinergici,
una scelta di gusto, per la salvaguardia del caro pianeta e per la protezione
del nostro paesaggio interiore.**

*I nostri piatti sono preparati senza uova, molti senza frumento e senza latticini.
Ciò non è a discapito del gusto ma per una maggiore leggerezza ed equilibrio del piatto.
È altrettanto importante che il cibo sia buono quanto che ci faccia sentire bene
dopo averlo mangiato.*







DOLCI

Sguardo oltre quelle montagne, dove il sole sorge

Strudel di mele e pesche cotto al momento, gelato di fragola, crema inglese al miele e alle cime di abete

(12 minuti di cottura)

20,00

Impermanenza

Sfoglia croccante di semi di canapa, crema pasticcera di cocco, smoothie di lampone, sorbetto al caffè

19,00 🍏

Pomo d'oro

Pomodoro marinato, dadolata di verdure e frutti rossi profumati al frutto della passione, cremoso di basilico

18,00 🐝 🍏

5 minuti

Variazione di cioccolato, con terrina di ciliegia e kirsh, stracciatella di menta, cialda di cioccolato e prugna, cheese cake di mirtillo, rocher di frutta candita e mandorla

20,00 🐝 🍏



Prodotti che possono provocare allergie o intolleranze:

- 1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:**
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - b) maltodestrine a base di grano;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2. Uova e prodotti a base di uova.**
- 3. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 4. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
- 5. Soia e prodotti a base di soia, tranne:**
 - a) olio e grasso di soia raffinato;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 6. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) latticolo.
- 7. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.**
- 8. Sedano e prodotti a base di sedano.**
- 9. Senape e prodotti a base di senape.**
- 10. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
- 11. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.**
- 12. Lupini e prodotti a base di lupini.**