

*“ 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. "L'enfasi della natura" e "La scoperta", anche loro molto soddisfacenti, sono composti da una serie di piatti dalla dimensione calibrata a seconda del loro numero di portate. Buona lettura!

La Scoperta

*Nella tradizione del Joia una sequenza leggera
ma soddisfacente di sapori vicini alla natura.*

80,00

Quello che mangerei ogni giorno

Il tao della farfalla

Per Govinda

Sotto una coltre colorata

Il dolce che preferite

L'Enfasi della Natura

Un grande menu vegetariano di otto portate stuzzicanti, divertenti e stimolanti.

Ogni piatto è una composizione delle idee che più rappresentano la stagione.

90,00

Di non solo pane vive l'uomo

Solaris

Sorella luna

Divertissement, pensando all'estate e allo Zen

Viaggio nel tempo, che è stato e che sarà

Assaggio di tre formaggi dal nostro carrello

La casa del te

Il dolce che preferite

Zenith

Un gioco di piccoli piatti che si seguono con ritmo, senza un inizio e senza una fine.

Il cibo pensato come veicolo dell'emozione e del ricordo.

Un'occasione per passare spensierati una serata fuori dalla costrizione del tempo.

115,00

Di non solo pane vive l'uomo

Quello che mangerei ogni giorno

Solaris

Due cubi, due colori

Sorella luna

L'ombelico del mondo

Serendipity nel giardino dei miei sogni

Per Govinda

Sotto una coltre colorata

Viaggio nel tempo, che è stato e che sarà

Relazione privilegiata

La casa del te

Gong

Una pesca al giorno

Cinque minuti

È preferibile che questo menu sia scelto dall'insieme dei commensali.

Degustazione di Vini

DALLA NOSTRA CARTA DEI VINI POTETE SEGUIRE LE NOSTRE PROPOSTE A CALICE
CHE SI SPOSANO CON I MENU DEGUSTAZIONE O ANCHE PER I SINGOLI PIATTI SCELTI "À LA CARTE".

Selezione di tre vini nobili e di medio corpo: 15,00
Selezione di tre vini pregiati e di buona struttura: 30,00
Selezione di tre vini preziosi e di annata: 60,00

**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.*

Vegan 🍏

Piatti senza glutine 🌾

Antipasti

Di non solo pane vive l'uomo

Panzanella con verdure croccanti e cuore di cannellini e ciliegia profumati al wasabi, letto rinfrescante di zafferano e lampone 🍷

25,00

Quello che mangerei ogni giorno

Tre paté golosi con humus ceci, di borlotti e babaganush di melanzane; blinis di saraceno e i germogli coltivati da noi 🍷

26,00

Solaris

Aspic rinfrescante di pomodoro, tapioca e melanzane, salsa di carote e arancia, sorbetto di melone 🍷

26,00

Colori, gusti e consistenze

Storico piatto del Joia, composto da sei cubi colorati di verdura e altro (bianco, nero, giallo, rosso e verde), dai gusti e dalle consistenze diverse, un gioco emozionante e contemporaneo 🍷

28,00

Zuppe

Il Tao della farfalla

Terrina di peperoni e riso, delicatamente arrostita, specchio di prugne, zenzero e molti colori 🍷

25,00

Sorella luna

Gaspacho di caprineve, nobile cagliata di latte di capra appena munto, con contrasto himalayano, pesto di basilico, mandorle tostate e i nostri germogli di crescita 🍷

25,00

Primi Piatti

L'ombelico del mondo

Carpaccio di tartufo estivo e pesca con risotto ai pistilli di zafferano,
spuma soffice di cavolfiori delicatamente affumicati 🍏 🍷

30,00

Serendipity nel giardino dei miei sogni

Gnocchi colorati di patate e senza farina, con cuore di borlotti e olive,
salsa italiana di pomodoro al forno e sedano, cubo di melone al levistico 🍏 🍷

26,00

Per Govinda

Lasagna di saraceno, melanzana e parmigiano con spuma fondente di toma a caglio vegetale,
rotoli di zuccina e maggiorana 🍷

27,00

Divertissement, pensando all'estate e allo Zen

Tagliolini di farina integrale serviti tiepidi, con fagiolini, semi di canapa,
pesto di piselli e menta e salsa rinfrescante di canapa e sesamo 🍏

27,00

Piatti Principali

Relazione privilegiata

Verdure dall'orto sinergico cotte al momento, mescolate a elementi cotti e crudi,
trasformate con gusto e condite spaziando tra le culture dell'Est e dell'Ovest,
servite con un morbido tortino di piselli (se ordinati senza antipasto 30 minuti di preparazione) 🍏 🍷

34,00

Un indovino mi disse

Il formaggio di soia, ciò che più di ogni cosa avrei voluto inventare, arrostito con soia e zenzero,
con cuore al rosmarino, letto di pomodoro e balsamiso, coste impanate e foglie di rapanelli 🍏 🍷

32,00

Sotto una coltre colorata

Passeggiata in quel bosco, con pesto di erbe, cuore di borlotti, zucchine e scorza di limone, cubi di ricotta
affumicata, salvia croccante, morchelle e altre sorprese, nascoste sotto un morbido e gustoso manto impalpabile 🍷

32,00

Viaggio nel tempo, che è stato e che sarà

Composizione di melanzana cotta in due modi, sotto tiepida con finferli,
sopra marinata con buone erbe e gentilmente piccante 🍏 🍷

33,00

Formaggi à la Carte

A CAGLIO VEGETALE E MATURATI NELLA CANTINA
SOTTO ROCCIA NASCOSTA NEL BOSCO DIETRO CASA

Scelta di cinque tipi (100 g)

22,00

Scelta di otto tipi (150 g)

27,00

(Serviti con mostarda di finocchi, miele di fiori,
composta di fragole, pane svedese)

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

Chiara Onida del Boscasso, Federica Baj e famiglia per asparagi, patate e molte verdure,
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, Ecor che mi sostiene da molti anni
(sono un ottimo cliente), i prati e i boschi di Giumaglio che da primavera all'autunno mi nutrono
di frutti e di idee che sono la sostanza della cucina del Joia.

E dal nostro orto sinergico, soprannominato "Ortante" che ci sta dando grandi soddisfazioni.

Dolci

Una pesca al giorno

Tatin di pesche con frolla di mais e canapa, gelato all'erba cedrina ed emulsione di cannella e contrasto al caffè 🍏 🍰

16,00

Gong

Spuma vaporosa di latte e menta con frutti di bosco e biscotto morbido di cioccolato, salsa di vaniglia e lampone, la nostra composta di ciliegie 🍰

16,00

Cinque minuti

Terrina di cioccolato, susina e rosa di Damasco, piccolo tiramisù di cioccolato e peperone, stracciatella all'albicocca, tartufo di cocco e gruè di cacao 🍏 🍰

17,00

Impermanenza

Piccola torta gelato di nocciole tostate e pasticceria al cioccolato, guazzetto caldo di lamponi e una provocazione inaspettata 🍏 🍰

16,00

Salute!

Torta crudista e senza zucchero di fichi e anacardi, pasticceria di mango e vaniglia, con la frutta del momento, granita di fragola e rabarbaro 🍏 🍰

15,00

Arabesque

Gioco di frutta e sorbetti con latte in piedi ai fiori di sambuco e cialde croccanti di lenticchie all'anice 🍰

16,00

Per garantire un alto standard igienico, una migliore freschezza e una conservazione ottimale, abbiamo scelto di surgelare velocemente alcuni ingredienti.

Uovo rifatto (uovo apparente)

“Prendete un uovo di gallina, praticate un piccolo foro sul guscio, fate uscire sia il bianco che il giallo, scartate quest’ultimo, aggiungete all’albume rimasto del brodo denso e amalgamate bene il tutto. Riversate il preparato nel guscio, chiudete il foro con un pezzetto di carta e mettete a cuocere al vapore. Quando è cotto togliete il guscio, vi troverete davanti un finto uovo sodo, intero eccezionalmente buono.”

Yuan Mei

Poeta e gastronomo cinese (1716-1798)