

*“ 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 la Primavera

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.*

90,00

Di non solo pane vive l'uomo

La vita in forma

L'ombelico del mondo

Anima mundi

Un dolce a scelta dal nostro menu

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.

100,00

Wild

Una porta per il paradiso

Lentamente mi volto e osservo, sono appagato e pronto a proseguire verso quell'orizzonte

Perseveranza

Sotto una coltre colorata

Tre formaggi a scelta dal nostro carrello

Fiori in Sicilia

Un dolce a scelta dal nostro menu

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.

120,00

Di non solo pane vive l'uomo

Cantiam la montanara

Lentamente mi volto e osservo, sono appagato e pronto a proseguire verso quell'orizzonte

Paesaggio interiore

Perseveranza

Relazione privilegiata

Sotto una coltre colorata

Assaggio di formaggi dal nostro carrello

Pomo d'oro

Amici si nasce o si diventa?

5 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: 25,00
Selezione di tre vini pregiati e di buona struttura: 50,00
Selezione di tre vini preziosi e di annata: 90,00
Selezione di quattro vini preziosi e di annata: 120,00

**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 profumati al wasabi,
letto rinfrescante di zafferano e lampone, fragole e pomodoro con aceto balsamico e pepe verde 🍏

26,00

Wild

Insalata di erbe selvatiche e fiori da Giumaglio, il nostro classico pesto di avocado,
gli asparagi bianchi di Federica Baj, guazzetto di tapioca e acetosella 🍏 🍷

28,00

Cantiam la montanara

Scrigno di asparagi verdi, cipollotto e tartufo, battuto di borlotti, spuma soffice di sedano,
noce moscata e santoreggia 🍏 🍷

27,00

Una porta per il paradiso

Gioco primaverile di verdure servite tiepide con crema di crescenza, noci tostate, ciliegia alla rosa,
profumo di maggiorana, fumante sfera di erbe di bosco 🍷

29,00

Zuppe

La vita in forma

Gazpacho di piselli, zenzero e scorza di limone con fave, finto uovo di finocchietto,
con i suoi semi e le sue foglie 🍏 🍷

26,00

Lentamente mi volto e osservo, sono appagato e pronto a proseguire verso quell'orizzonte

Zuppa di funghi e lenticchie cotta nel coccio, cremolata alla melissa,
olio di alloro, polvere di olive e capperi 🍏 🍷

25,00

Primi Piatti

L'ombelico del mondo

Risotto con asparagi e crescione, tortino di riso venere, panna di mandorle allo zafferano 🍏 🍷
28,00

Prima del digiuno

Verdure risottate, mantecate al parmigiano, cuore di giovani carote e timo 🍷
27,00

Paesaggio interiore

Dischi di saraceno arrostiti, taccole croccanti, due salse in contrasto, la prima delicatamente affumicata, la seconda appena piccante, carpaccio di zucchine alla menta, pomodoro e salvia confit 🍏 🍷
27,00

Perseveranza

Tagliolini tiepidi con pesto di basilico, barba di frati, fagiolini, cuore di patate e finocchi novelli, brodo alla giapponese 🍏
27,00

Secondi Piatti

Be vegetarian, be happy!

Nuovi pensieri e nuova luce di fronte a quel piccolo lago, con macco di fave, asparago verde, fungo shitaké, taccole, cipollotti, sabbia di legumi e timo, succo di carote e yuzu, pesto di aglio degli orsi 🍏 🍷
32,00

Anima Mundi

Tortino di patate, spinaci e ortiche, strati golosi e croccanti con salsa magrebina, formaggio di mandorla, erbe dal nostro orto e fragole 🍏 🍷
32,00

Sotto una coltre colorata

Passeggiata in quel bosco, con pesto rosso, cuore di zucchine e maggiorana, cubi di ricotta affumicata, salvia croccante, peperone lombardo grigliato, fagiolini e altre sorprese nascoste sotto un morbido e gustoso manto impalpabile 🍷
32,00

Relazione privilegiata

Gli asparagi di Federica Baj e il nostro paneer in Tandori, "bouquet garni" di verdure e erbe, pomodoro confit, salsa di Grenoble con limone, capperi e prezzemolo 🍷
35,00

Formaggi à la Carte

DAL TAGLIERE, SELEZIONE DI GRANDI FORMAGGI,
A caglio vegetale e maturati nella cantina sotto roccia nascosta nel bosco dietro casa

Scelta di cinque tipi (100 g)

25,00

Scelta di otto tipi (150 g)

29,00

*(serviti con mostarda di barbabietola, miele di fiori,
composta di rabarbaro, il nostro pane delicatamente speziato)*

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

Chiara Onida del Boscasso, Federica Baj e famiglia per Asparagi e 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, dai presidi di Slow Food, dai 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 che sta dando grandi soddisfazioni, con erbe aromatiche, insalate e frutti dal gusto unico.

*Tutti i nostri prodotti possono contenere allergeni.
Avvertite il nostro personale comunicando le vostre esigenze alimentari.*

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) lattio.
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.

Dolci

Amici si nasce o si diventa?

Crema catalana preparata con la buona ricotta di capra di Chiara Onida,
profumata con semi di anice verde, gelato alle spezie e all'erba cedrina 🍷

17,00

Cinque minuti

Terrina di cioccolato e lampone, sorbetto di mandorla e cioccolato,
mousse di cioccolato all'acqua con marmellata di mango, delizia morbida all'ananas 🍷

18,00

Macondo

I gusti del tiramisù classico ma non troppo, con caffè, cioccolato, ciliegie delicatamente sciroppate,
salsa di arancia e mascarpone di nocciola 🍷

17,00

Prima-vera

Millefoglie integrale alla canapa, con pasticceria di nuove carote e vaniglia,
smoothies di frutti di bosco e gelato al te verde 🍷

16,00

Pomo d'oro

Pomodoro, dadolata di verdure, rabarbaro e frutta di stagione delicatamente sciroppati e speziati,
frutto della passione e sorbetto al basilico 🍷

16,00

Gong

Spuma vaporosa di latte con fragole, salsa di menta, croccante all'amaretto,
la nostra composta di mirtili 🍷

17,00

*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)