

*“ 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'Autunno

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

Appunti di viaggio

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

Il bosco in autunno

L'alchimista

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.

110,00

Anacronismo

Oh mio caro pianeta

Omaggio a Gualtiero Marchesi

Paesaggio interiore

Relazione privilegiata

Tre formaggi a scelta dal nostro carrello

Sguardo a Oriente

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.

130,00

Anacronismo

Una porta per il paradiso

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

Paesaggio interiore

Il bosco in autunno

Relazione privilegiata

Sotto una coltre colorata

Assaggio di formaggi dal nostro carrello

Ricomincio da tre

Gong

Macondo all'italiana

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

Tuber Magnatum

110,00

con tartufo bianco d'Alba 8 euro al grammo

Una porta per il paradiso

Omaggio a Gualtiero Marchesi

L'ombelico del mondo

Swiss dream

Un dolce a scelta dal nostro menu

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

Appunti di viaggio

Fonduta di parmigiano con cardi gobbi, nocciole e eda-mame, contrasto di aceto balsamico di 25 anni e quattro sue stimolanti imitazioni 🍷

28,00

Oh mio caro pianeta

La versione vegetariana del foie gras preparato in due modi, in terrina e marinato alla senape, una fetta di mela grigliata dall'albero e chutney di mele cotogne, contrasto di vin brulé, cupola croccante di verza 🍏 🍷

28,00

Una porta per il paradiso

Verza, pastinaca e porri cotti con intensità, emulsione di mandorle e mais, pesto di giovani barbabietole, fumante sorbetto di tartufo 🍏 🍷

30,00

se servito con tartufo bianco d'Alba 8 euro al grammo

Anacronismo

Tradizionale bavarese di funghi porcini e zucca, con piccola insalata e crostone di polenta bianca al cumino 🍏 🍷

29,00

Zuppe

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

Zuppa di funghi, ceci neri, verdure e cocco cotti nel coccio, cremolata di zest di lime e rosmarino, briciola di mais tostato 🍏 🍷

26,00

Omaggio a Gualtiero Marchesi

Crema di patate di Federica Baj, pesto di nocciole piemontesi, cime di romanesco croccanti, spuma soffice di tartufo pregiato di Norcia e chips di patate viola 🍷

29,00

Primi Piatti

L'ombelico del mondo

Risotto con zucca e finferli con quark di mandorle, burro di semi di girasole e tartufo, nota di alloro e ginepro 🍏 🍷

30,00

se servito con tartufo bianco d'Alba 8 euro al grammo

Sogno di una notte di mezza estate

Crespella rinascimentale farcita con cavolfiore, broccoletti, uva sultanina e pecorino, salsa di parmigiano, pera in dolce-forte 🍏

29,00

Paesaggio interiore

Dischi di saraceno e di verza arrostiti, patate al barbecue, due salse in contrasto, la prima profumata alla francese, la seconda appena piccante, carpaccio di topinambur, composta di cavolo rosso, salvia croccante 🍏 🍷

28,00

Il bosco in autunno

Timballo di spaghetti, funghi porcini, cuore di verza e cavolo nero, sugo di verdure e harissa, crumble di castagne, foglie di sedano verde 🍏

30,00

Secondi Piatti

L'alchimista

Piatto dedicato all'amico Stefan Wiesner, Gran bollito vegetariano con zucca, pastinaca, bardana e shitaké, cotti in un brodo con i profumi del bosco, due salse, una verde e una al wasabi fresco, i nostri crauti profumati al ginepro 🍏 🍷

38,00

Relazione privilegiata

Carciofo cotto con lentezza, formaggio di mandorla, giovane rapa al barbecue, il nostro tempeh in Tandori, giardiniera preparata come una volta, "bouquet garni" di verdure ed erbe fragranti 🍏 🍷

36,00

Sotto una coltre colorata

Passeggiata in quel bosco con pesto di sedano verde, salsa di cardi, cubi di ricotta delicatamente affumicata, salvia croccante, topinambur, scorzonera dolce, avocado e melograno e altre sorprese, nascoste da un manto impalpabile e gustoso 🍷

36,00

Swiss dream

Fonduta moitié-moitié con patate di montagna, crema di porcini e tartufo, cavolini di Bruxelles e carote tornite ben glassate al burro, noci tostate, foglie croccanti di riso e timo 🍷

38,00

se servito con tartufo bianco d'Alba 8 euro al grammo

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 castagno,
composta di pere, il nostro pane svedese ai cereali)*

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, 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 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

Cinque minuti

Terrina di cioccolato e frutto della passione, mousse di cioccolato all'acqua al caffè Lavazza, stracciatella di nocino preparato da me senza alcool, cioccolatino bianco al melograno 🍏 🍰

18,00

Amici si nasce o si diventa?

Crema catalana, preparata con la buona ricotta di capra di Chiara Onida e pere antiche, profumata con anice verde, accompagnata da uno stimolante gelato di arancia delicatamente piccante, croccante di sesamo 🍰

17,00

Gong

Spuma vaporosa di latte all'erba cedrina, vermicelli di castagne, amaretti, crema inglese alla vaniglia, salsa di lampone e la nostra composta di mirtillo 🍰

18,00

Happle

La nostra Tatin di mele con biscotto di saraceno, sorbetto di mela e cannella, salsa di uva fragola dalla mia pergola 🍏 🍰

17,00

Macondo all'italiana

Terrina di gianduiotto, gelato di pistacchio salato e gelato di olive verdi, spuma soffice di cogue, contrasto di limone e cappero confit 🍏 🍰

18.00

Ricomincio da tre

Zuppa inglese con pasticceria di zucca e pan di Spagna alla carruba, con cachi, uva, rosa canina e acqua di fiori di arancia 🍏

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)