

*“ 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'Inverno

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

Mangia la foglia

Omaggio a Gualtiero Marchesi

L'ombelico del mondo

Swiss dream

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

Riflessione su dove vorrei essere, qui

Divertissement pensando all'inverno e allo Zen

C'era una volta un Re

Tre formaggi a scelta dal nostro carrello

Classicismo

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

Porto del sole

Riflessione su dove vorrei essere, qui

Serendipity nel giardino dei miei sogni

Paesaggio interiore

L'alchimista

Sotto una coltre tenue

Assaggio di formaggi dal nostro carrello

Classicismo

Il senso di Smilla per la neve

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

Mangia la foglia

Paesaggio di gusti con il nostro paté di cannellini al wasabi, pesto di avocado, tempeh di arachidi al pepe, tempura di porri, cardo gobbo con salsa di capperi, verdure marinate con gentilezza e altri freschi contrasti 🍏 🍷

30,00

con tartufo pregiato di Norcia, 5,00 euro al grammo

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 di casa, chutney di finocchio, contrasto di vin brulé, cupola croccante di verza 🍏 🍷

30,00

Porto del sole

Tatin di Indivia belga cotta lentamente e al momento con quark all'erba cipollina, balsamico di arancia.

29,00

Anacronismo

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

29,00

Zuppe

Riflessione su dove vorrei essere, qui

Minestrone scomposto all'indiana, con vellutata di cocco e curry himalayano, legumi italiani e verdure, contrasto di lampone 🍏 🍷

27,00

Omaggio a Gualtiero Marchesi

Crema con le 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 alla siciliana, con arance, pesto di cime di rapa e pistacchi 🍊 🌿
29,00 (15 minuti)

Serendipity nel giardino dei miei sogni

Gnocchi di patate colorati, senza farina, con cuore di capperi e noci, cavolino di Bruxelles impanato con datteri e erbe, salsa di parmigiano e pera in dolce forte 🌿
30,00

Paesaggio interiore

Rotoli di saraceno farciti di cavolfiore e harissa, porri e patata dolce al barbecue, fonduta di mais, emulsione di luppolo e malto, gocce di olio di Argan 🍏 🌿
28,00

Divertissement, pensando all'inverno e allo Zen

Ravioli piatti ai funghi e al miso in brodo di rafano, carciofi e zucca ben arrostiti, tartufo marinato al ginepro 🍏
30,00
con tartufo pregiato di Norcia 5,00 euro al grammo

Secondi Piatti

L'alchimista

Piatto dedicato all'amico Stefan Wiesner, gran bollito vegetariano con zucca, pastinaca, scorzonera dolce e shitaké, cotti in un brodo con i profumi del bosco, due salse, una verde e una al wasabi fresco, il nostro crauto di cavolo cappuccio e cavolo rosso al ginepro 🍏 🌿
38,00

C'era una volta un Re

Tortino di patate, lenticchie rosse, radicchio tardivo e porri in bellavista, salsa di mandarino, umami di giovani rape e vino 🍏 🌿
37,00

Sotto una coltre tenue

Passeggiata invernale alla scoperta di quel bosco, con pesto di sedano verde, cuore di zucca, salsa di morchelle, castagne, broccoletti, cubi di ricotta delicatamente affumicata, salvia croccante, melograno e altre sorprese nascoste da un manto impalpabile e gustoso 🌿
38,00

Swiss dream

Fonduta moitié-moitié, dadolata di funghi e tartufo, cavolini di Bruxelles, carciofi e topinambur stufati al burro delle mie montagne, noci tostate, cialde croccanti di riso e di cavolo nero 🌿
40,00
con tartufo pregiato di Norcia 5,00 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 fiori di Someo,
composta pere e cannella, il nostro 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 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, da 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 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

5 minuti

Terrina di cioccolato e mirtilli, stracciatella alla menta, mousse di cioccolato all'acqua con croccante di arancia, cioccolatino bianco allo zenzero 🍏 🍰

18,00

Il senso di Smilla per la neve

Crema di mango siciliano con kiwi e banane Max Avelar marinati al lime, salsa di riso alla cannella, babà alla carruba e neve di cocco 🍏 🍰

18,00 (senza zucchero raffinato)

Gong

Spuma vaporosa di yogurt e cedro, marrons glacés al malto preparati da noi, biscotti alla nocciola, crema inglese all'erba cedrina, salsa di lampone e la nostra composta di uva fragola 🍰

17,00

La casa del the

Crema catalana al lapsang souchong, borlotti cotti lentamente alla giapponese, mela arrostita al sesamo, salsa riscaldante di the verde (con zucchero di cocco) 🍏 🍰

17,00

Una porta per l'oriente

Guazzetto di agrumi delicatamente marinati e serviti tiepidi sorbetto di mandarino, salsa di melograno e profumo d'incenso 🍏 🍰

17,00

Dulcis in fundo

Tortino fondente di cioccolato e pera, guazzetto di ananas, sorbetto di pistacchi al sale di Bretagna, spuma impalpabile al miele 🍏 🍰

18,00 (12 minuti)

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)