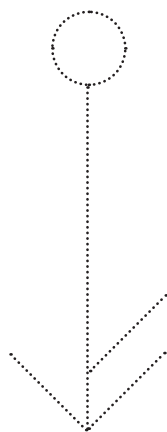






*“Ricerco  
la natura e la  
trasformo nell'intento  
di comprenderla e di  
rappresentarne l'essenza. Mi  
piace farlo in modo stuzzicante e  
giocoso. La mia cucina vuole essere  
una passeggiata leggera in un paesaggio  
fantastico. Metafisico, surrealista,  
iperrealista, ma concreto. I piatti sono  
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!*

### ZENITH

130,00

Di non solo pane vive l'uomo

Porto del sole

Omaggio a Gualtiero Marchesi

La rosa che non colsi

Perseveranza

Anima Mundi

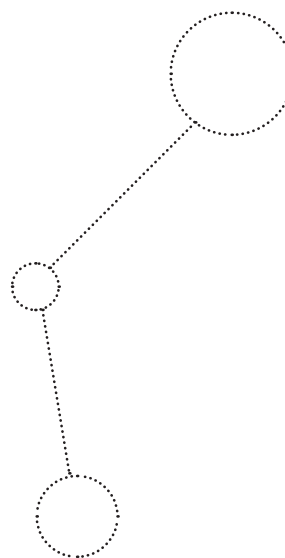
Sotto una coltre colorata

Assaggio di formaggi dal nostro carrello

Pomo d'oro

Gong

5 minuti



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

### L'ENFASI DELLA NATURA

110,00

Wild

Una porta per il paradiso

Verso quell'orizzonte

Perseveranza

Una casa in oriente

Tre formaggi a scelta dal nostro carrello

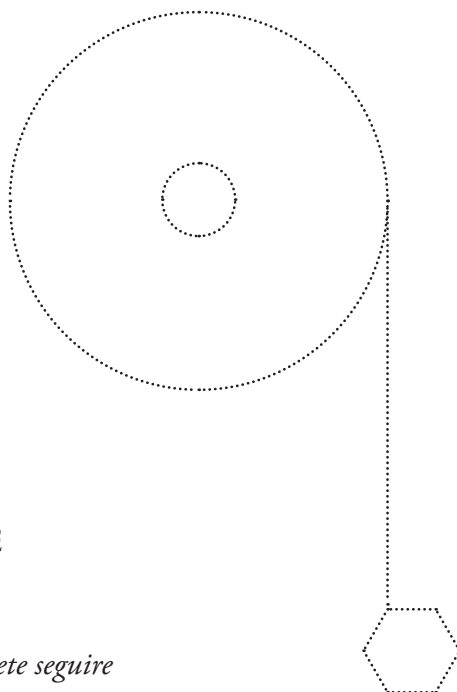
Dango

Il dolce che preferite dal nostro menu

## LA SCOPERTA

90,00

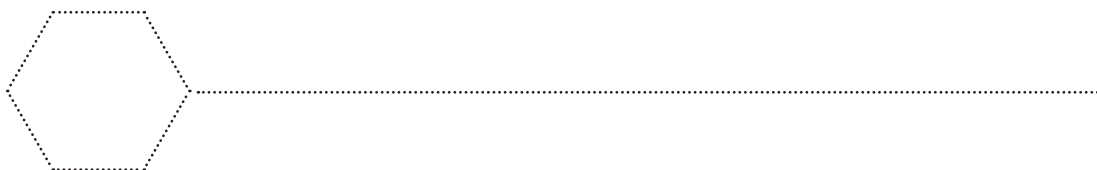
Di non solo pane vive l'uomo  
Omaggio a Gualtiero Marchesi  
L'ombelico del mondo  
Anima Mundi  
Il dolce che preferite dal nostro menu



## 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.*

senza glutine 

senza latticini 



## 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, daikon marinato alla giapponese, pomodoro al pepe verde 🍏

29,00

### **Wild**

Insalata di erbe selvatiche e fiori da Giumaglio, il nostro classico pesto di avocado, gli asparagi bianchi di Federica Baj, guazzetto di asparagi verdi e acetosella, spuma soffice di aglio degli orsi 🐝 🍏

30,00

### **Porto del sole**

Tatin di cipollotto cotta lentamente e al momento, quark all'erba cipollina, balsamico di fragole 🐝

29,00

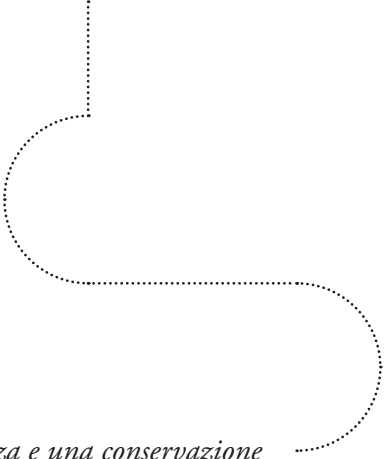
### **Una porta per il paradiso**

Uovo apparente al tartufo servito con un delicato gazpacho di mais e anacardi, carciofi e fave serviti tiepidi, semi di zucca e girasole tostati al fuoco di legno di faggio 🐝 🍏

30,00

senza glutine 🐝

senza latticini 🍏



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

## ZUPPE

### Verso quell'orizzonte

Gazpacho di piselli servito tiepido, matignon di verdure e carciofi allo zenzero, cialde croccanti di quinoa e wakame 🐝 🍏

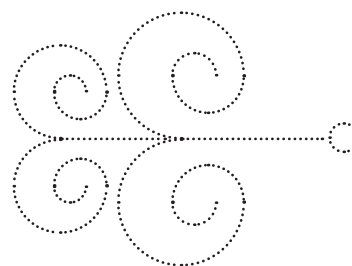
28,00

### Omaggio a Gualtiero Marchesi

Crema di porri e patate nuove, pesto di nocciole piemontesi, piattoni, spuma soffice di tartufo pregiato di Norcia e chips di patate alla curcuma 🐝

29,00

## PRIMI PIATTI



### L'ombelico del mondo

Risotto con asparagi e molte erbe, contrasto di carote e zafferano, salsa al pepe di Sarawak, burro veg profumato al limone 🐝 🍏 (15 minuti di cottura)

30,00

### La rosa che non colsi

Cous cous come a Marakesh con velo di peperoni, prato fiorito, dashi all'umeboshi,

🐝 🍏 sorbetto non dolce alle noci e fieno greco

30,00

### Paesaggio interiore

Lasagna di saraceno, asparagi bianchi di Federica Baj e zucchine novelle cotti al barbecue, emulsione di funghi shitaké, contrasto delicatamente piccante di

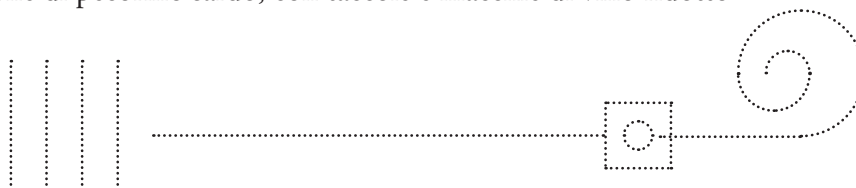
🐝 🍏 bergamotto e peperoncino

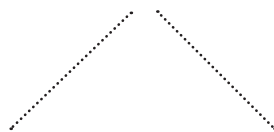
30,00

### Perseveranza

Ravioli colorati, farciti di sugo napoletano uno, l'altro di ricotta e aglio degli orsi, emulsione di pecorino sardo, con taccole e macchie di vino ridotto

30,00





## SECONDI PIATTI

### Una casa in Oriente

Asparagi, piattoni, rapanelli e carote novelle, cotti al vapore, tofu di sesamo e fave e stimolanti contrasti 🐝 🍏

38,00

### Anima Mundi

Tortino di patate, lenticchie e ortiche, strati golosi e croccanti con erbe dal nostro orto e fragole, due salse, una colorata, l'altra di harissa e arachidi, caprino di mandorla 🐝 🍏

38,00

### Sotto una coltre colorata

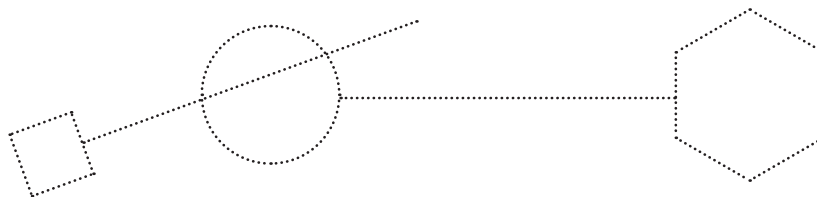
Passeggiata in quel bosco, con pesto rosso, cuore di zucchine e menta, cubi di ricotta affumicata, salvia croccante, peperone lombardo grigliato, fagiolini e altre sorprese nascoste sotto un morbido e gustoso manto impalpabile 🐝

37,00

### Relazione privilegiata

Gli asparagi bianchi di Federica Baj e spinaci novelli cotti al Barbecue, finta pizza di crescenza con pomodori confit e olive taggiasche, pesto di basilico 🐝

40,00



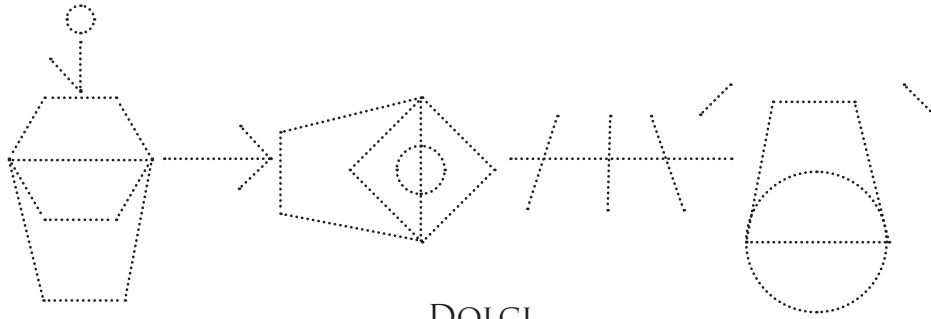
## DAL TAGLIERE SELEZIONE DI GRANDI FORMAGGI

Scelta di cinque tipi, 25,00

Scelta di 8 tipi, 30,00


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







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, croccante all'indiana, gelato di arancia delicatamente piccante 



17,00

### **Cinque minuti**

Variazione di cioccolato, con terrina al mirtillo, mousse al caffè, stracciatella di cocco e tartelletta di limone  



18,00

### **Macondo**

Pavé di cioccolato e nocciole biodinamiche, salse di mango e di more di gelso, spuma soffice di armelline e gelato di fragola allo zenzero  



17,00

### **Ricordando Angelo**

Clafoutis caldo di ciliegie e la sua salsa, cedro e cannella, gelato di noci, gelato al vin santo, salsa speziata  


16,00

### **Pomo d'oro**

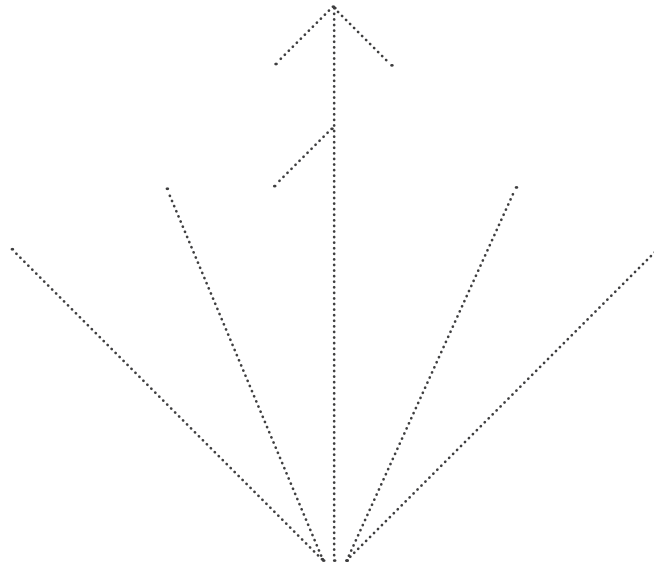
Pomodoro, dadolata di verdure, rabarbaro e frutta di stagione profumati al frutto della passione, sorbetto di basilico  

16,00

### **Gong**

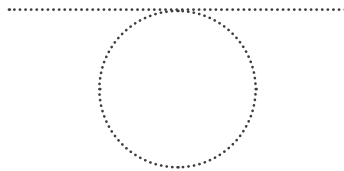
Spuma vaporosa di latte con fragole, salsa di vaniglia, di lampone, croccante ai pistacchi, foglie di melissa, la nostra composta di albicocche 

17,00



**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.



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) lattiolio.

**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 SO<sub>2</sub> 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.

