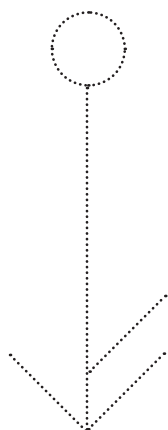




*“Ricerco
la natura e la
trasformo nell'intento
di comprenderla e di
rappresentarne l'essenza. Mi
piace farlo in modo stuzzicante e
giocoso. La mia cucina vuole essere
una passeggiata leggera in un paesaggio
fantastico. Metafisico, surrealista,
iperrealista, ma concreto. I piatti sono
composti da piccoli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

ZENITH

130,00

La sorgente della vita

Porto del sole

Verso quell'orizzonte

La rosa che non colsi

Divertissement, pensando all'estate e allo zen

Una casa in Oriente

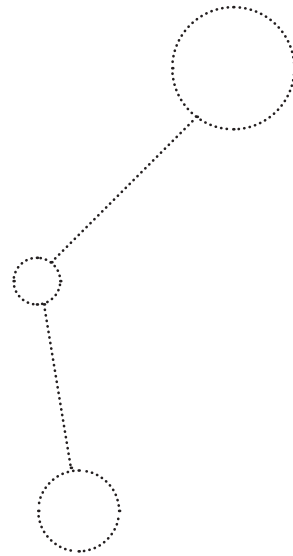
Relazione privilegiata

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

Solaris

Una porta per il paradiso

Verso quell'orizzonte

Serendipity nel giardino dei miei sogni

Sotto una coltre colorata

Tre formaggi a scelta dal nostro carrello

La casa del tè

Il dolce che preferite dal nostro menu

LA SCOPERTA

90,00

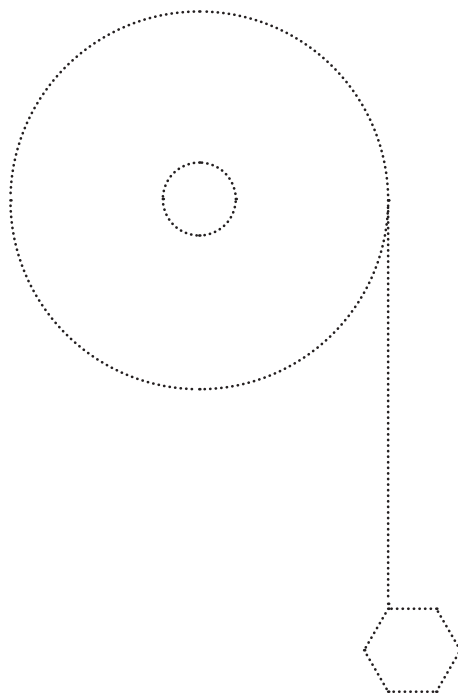
La sorgente della vita

Sincronicità

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 30,00

Selezione di tre vini pregiati e di buona struttura 55,00

Selezione di tre vini preziosi e di annata 95,00

Selezione di quattro vini preziosi e di annata 130,00



senza glutine 



senza latticini 



ANTIPASTI



La sorgente della vita

Hummus di cece di Cicerale e semi di finocchio, paté di cannellini e wasabi, foglie di nasturzio, emulsione di rosa canina, blinis di saraceno, piccole verdure appena fermentate  

30,00

Solaris

Rinfrescante terrina di melanzane cotte al barbecue, pomodoro, tapioca ed erbe, salsa leggera di giovani carote e arancia, sorbetto di melone

29,00



Porto del sole

Tatin di cipollotto cotta lentamente e al momento, quark di avena all'erba cipollina, balsamico di fragole (15 minuti di cottura)

29,00



Una porta per il paradiso

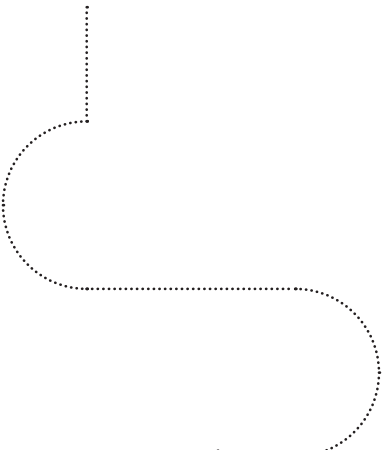
Uovo apparente di piselli con emulsione di parmigiano profumata al fumo di faggio, tartufo estivo, dolce forte di albicocca, friggittello , sorbetto al timo e altri colorati contrasti

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

Fresca emulsione di pomodori datterini e fragole, di zucchine e menta, cialde croccanti di quinoa e wakame, tekka di miso e radici 🐝 🍏

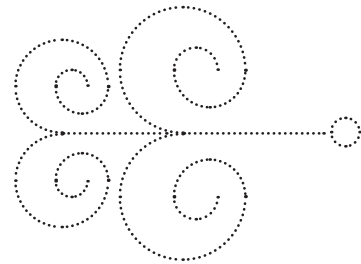
28,00

Sincronicità

Tzatziki in gazpacho, alleggerito con yogurt vegetale e molto aneto, crescione e salicornia, polvere di malva e edamame, sfera di avocado e erbe 🐝 🍏

27,00

PRIMI PIATTI



L'ombelico del mondo

Risotto al pomodoro e pepe del Sarawak con finferli, babaganush di melanzane e pesto di sedano verde 🐝 🍏 (15 minuti di cottura)

30,00

Serendipity nel giardino dei miei sogni

Gnocchi di patate senza farina, farciti con ricotta di mandorla, olive e capperi, salsa 🐝 🍏 di cocco e il nostro yuzu gocho, porcini e altri funghi arrostiti

30,00

La rosa che non colsi

Cous cous come a Marrakech, servito tiepido, con velo di peperoni, prato fiorito, 🐝 🍏 dashi di cetriolo e umeboshi, sorbetto non dolce di melissa e fieno greco

30,00

Divertissement, pensando all'estate e allo Zen

Tagliolino colorato, di farina integrale e verdure croccanti, servito freddo, con melanzana alla giapponese, fagiolini, salsa rinfrescante di miso bianco e noci, frutti di bosco 🍏

30,00





SECONDI PIATTI

Una casa in Oriente

Tofu di sesamo e fave con stimolanti contrasti, accompagnato dalle verdure dell'estate cotte al barbecue 🐝 🍏

38,00

Anima Mundi

Tortino di patate, piselli e spinaci, strati golosi e croccanti con erbe dal nostro orto e la prima uva, citronette al mirtillo, salsa di anacardi e caprino di mandorla 🐝 🍏

38,00

Sotto una coltre colorata

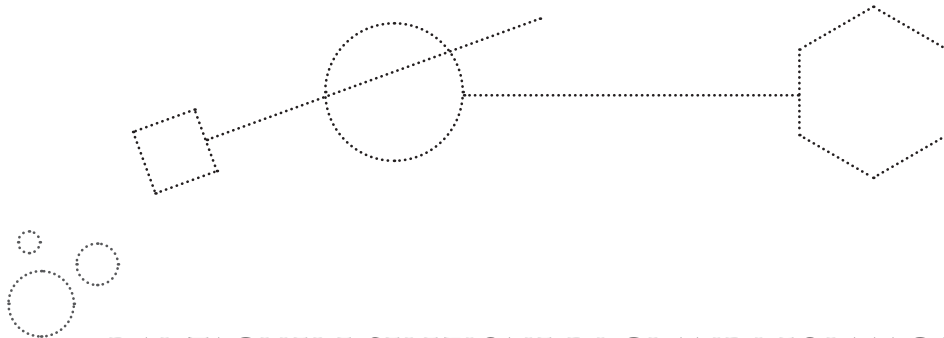
Passeggiata in quel bosco, con pesto verde, cuore di finocchio e scorza di limone, fagioli borlotti freschi, cubi di ricotta affumicata, salvia croccante, okra, pesca noce e altre sorprese, nascoste sotto un morbido e gustoso manto impalpabile 🐝

38,00

Relazione privilegiata

Melanzana viola al vapore, porcino alla griglia e il nostro tempeh in Tandori, "bouquet garni" di erbe, giardiniera di verdure, salsa di Grenoble con limone, capperi e prezzemolo 🐝 🍏

40,00

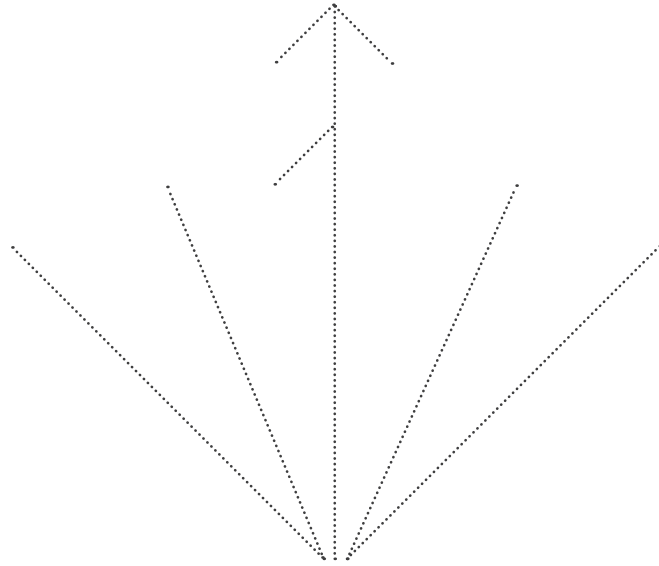


DAL TAGLIERE SELEZIONE DI GRANDI FORMAGGI

Scelta di cinque tipi 25,00

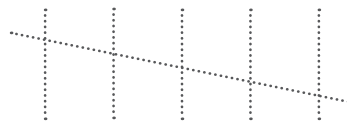
Scelta di otto tipi 30,00

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



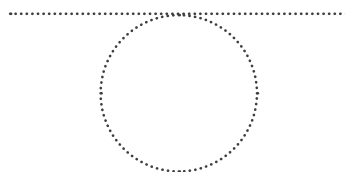
**I fornitori vicini, amici della natura, rispettosi della vita
e della nostra salute**

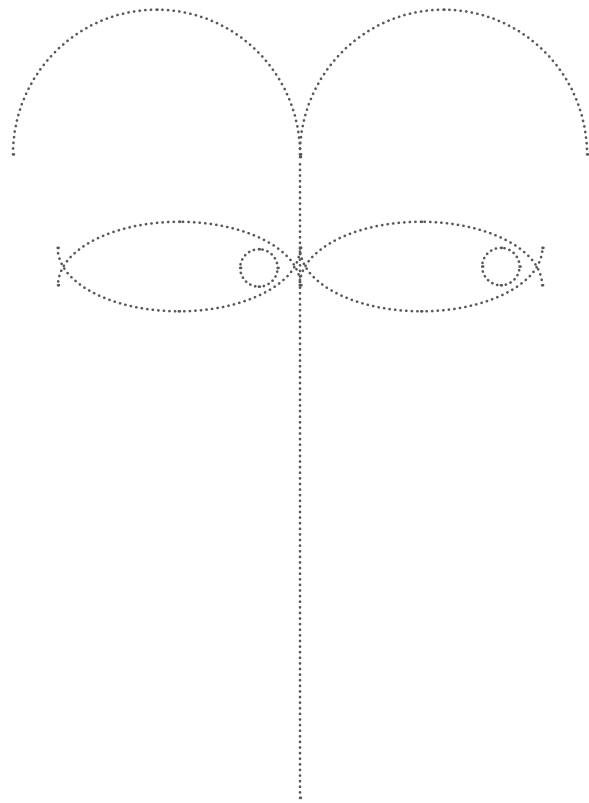
Chiara Onida del Boscasso,
Federica Baj e famiglia per Asparagi e patate,
L'azienda Agricola Corbari con frutta e verdura,
Luca Sala di Cascina Selva per latte, panna e formaggi a caglio vegetale,
Gabriele Corti per il buon riso di Cascina Caremma, dai presidi di Slow Food,
i prati e i boschi di Giumaglio 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.

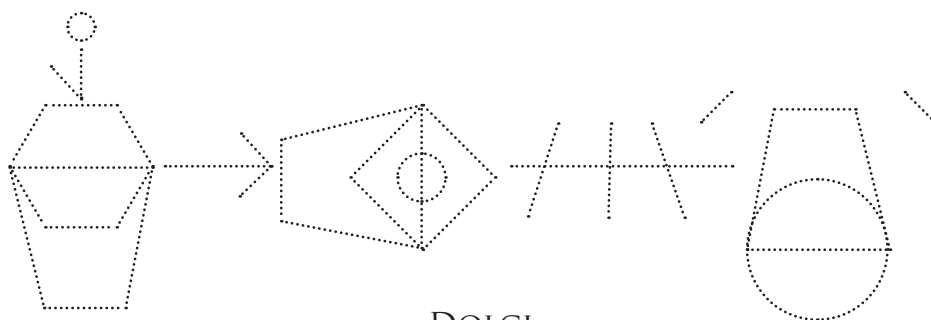


**Tutti i nostri ingredienti sono di origine biologica, biodinamica o da orti sinergici,
una scelta di gusto, per la salvaguardia del caro pianeta e per la protezione del nostro
paesaggio interiore.**

*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.*







DOLCI

Finalmente c'è stata la pioggia

Zuppa rinfrescante di melone con la frutta dell'estate, salsa di menta e limetta,
sorbetto di sambuco 🐝 🍏
19,00

Cinque minuti

Variazione di cioccolato, con terrina al lampone, cannolo di cioccolato e nocciola,
stracciatella di albicocca, catalana di due cioccolati con pasticcera di peperone,
delicato sciroppo di vin santo e cioccolato 🐝 🍏
19,00

Macondo

Terrina di cioccolato e cocco, salse di mango siciliano e di more di gelso,
spuma soffice di mandorle armelline e gelato di pesca allo zenzero 🐝 🍏
18,00

Bees

Pancake di ricotta alla greca con cannella, miele di castagno e lamponi,
gelato di sesamo nero e miele di acacia, crema inglese al miele di montagna 🐝
18,00

Pomo d'oro

Pomodoro marinato, dadolata di verdure, rabarbaro e frutta di stagione
profumati al frutto della passione, sorbetto di basilico 🐝 🍏
17,00

Gong

Spuma vaporosa di latte con frutti di bosco, salsa di vaniglia, di fragole, croccante ai
pistacchi, la nostra composta di susine 🐝
17,00

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 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.**