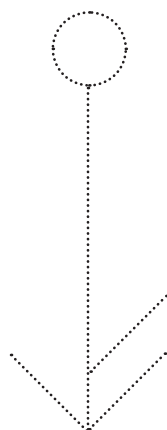






*“Ricerco  
la natura e la  
trasformo nell'intento  
di comprenderla e di  
rappresentarne l'essenza. Mi  
piace farlo in modo stuzzicante e  
giocoso. La mia cucina vuole essere  
una passeggiata leggera in un paesaggio  
fantastico. Metafisico, surrealista,  
iperrealista, ma concreto. I piatti sono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

### ZENITH

130,00

Anacronismo

Porto del sole

Riflessione su dove vorrei essere, qui

Paesaggio interiore

Una porta per il Paradiso

Umami

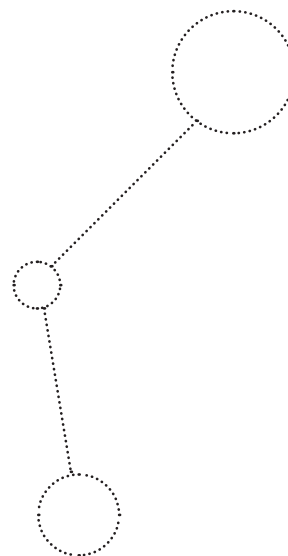
Sotto una coltre colorata

Assaggio di formaggi dal nostro carrello

Madre Terra

Gong

5 minuti



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

### L'ENFASI DELLA NATURA

110,00

Il volto della natura

Porto del sole

Omaggio a Gualtiero Marchesi

Paesaggio interiore

Umami

Tre formaggi a scelta dal nostro carrello

La casa del tè

Il dolce che preferite dal nostro menu

LA SCOPERTA

90,00

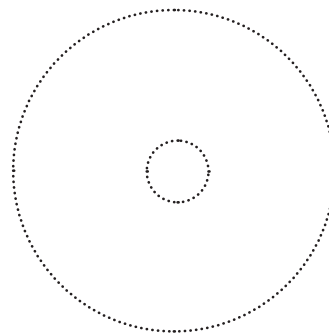
Appunti di viaggio

Riflessione su dove vorrei essere, qui

La rosa che non colsi

Classicismo

Il dolce che preferite dal nostro menu



TUBER MAGNATUM

110,00

*con tartufo bianco d'Alba 10 euro al grammo*

Anacronismo

Omaggio a Gualtiero Marchesi

L'ombelico del mondo

Swiss dream

Il dolce che preferite dal nostro menu

DEGUSTAZIONE  
DI VINI

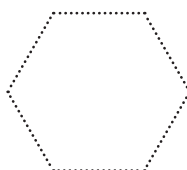
*Dalla nostra carta dei vini potete seguire  
le nostre proposte a calice che si sposano con i menu  
degustazione o anche per i singoli piatti scelti "à la carte".*

Selezione di tre vini nobili e di medio corpo 30,00

Selezione di tre vini pregiati e di buona struttura 60,00

Selezione di tre vini preziosi e di annata 95,00

Selezione di quattro vini preziosi e di annata 130,00





## ANTIPASTI





### **Appunti di viaggio**

Fonduta di parmigiano con pere e broccoletti arrostiti, pesto di tante erbe e nocciole, contrasto di aceto balsamico di 25 anni e quattro sue stimolanti

imitazioni 

28,00

### **Porto del sole**

Tatin di Indivia belga cotta lentamente e al momento con quark di cavolfiore all'erba cipollina, salsa di arance alla francese  

29,00



### **Anacronismo**

Tradizionale bavarese di funghi porcini e zucca,

con piccola insalata e crostone di polenta bianca al cumino  

29,00 (*se servito con tartufo bianco d'Alba 10 euro al grammo*)

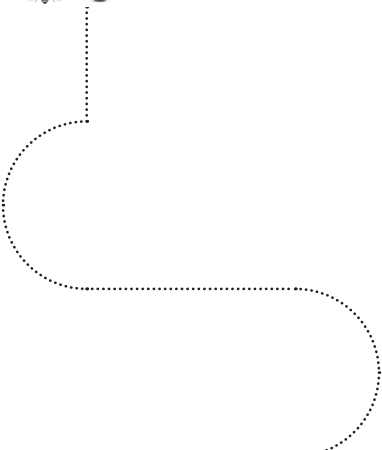
### **Il volto della natura**

Pensando a Escher, radici tiepide con le patate di Federica Baj, cavolo rapa, zucca e giovani barbabietole, paté di cannellini e wasabi, i nostri grissini al sesamo e tzatziki di mela verde alla menta  

29,00

senza glutine 

senza latticini 



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

## ZUPPE

### Riflessione su dove vorrei essere, qui

Minestrone scomposto all'indiana, con vellutata di cocco e curry himalayano, cuore di avocado e levistico, müsli di verdure e contrasto di lampone 🐝 🍏

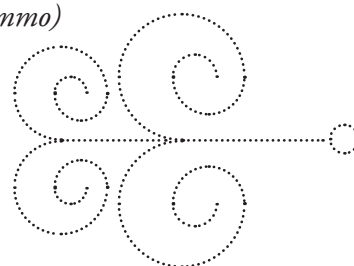
27,00

### Omaggio a Gualtiero Marchesi

Crema tiepida di verza con spuma soffice di tartufo pregiato di Norcia, zucca tornita, polvere di caffè, caviale di lenticchie e panna acida 🐝

29,00 *(se servito con tartufo bianco d'Alba 10 euro al grammo)*

## PRIMI PIATTI



### L'ombelico del mondo

Risotto con zucca e funghi porcini, zeste di limoni verdelli canditi, burro di semi di girasole e tartufo, nota di alloro e ginepro 🐝 🍏

32,00 *(se servito con tartufo bianco d'Alba 10 euro al grammo)*

### La rosa che non colsi

Cous cous di cereali senza glutine macinati, incocciati da noi e ben mantecati, salsa di sesamo profumata all'harissa, gioco di castagne,

🐝 🍏 okra e altre verdure confit, battuto di miso e noci

29,00

### Paesaggio interiore

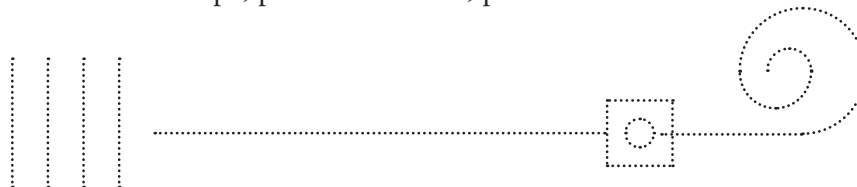
Gnocchi di patate e saraceno senza farina, perle di verdure autunnali, fonduta di 🐝 gorgonzola dolce, mela cotogna arrostita, salvia e cavolo nero croccanti

28,00

### Una porta per il Paradiso

Ravioli con pasta al cacao farciti di radicchio, olive e tofu, delicatamente affumicati, finto raviolo di cavolo rapa, panna di verdure, porri e broccoletti al barbecue 🍏

30,00





## SECONDI PIATTI

### Umami

Radici e gemme autunnali, cotte a bassa temperatura perché diventino ancor più dolci, tempè di piselli e semi di zucca ben arrostito, salsa finanziaria di vino rosso e

Madeira  


38,00

### Classicismo

Carciofo in bellavista, ben condito e cotto con lentezza in crosta, freschi contrasti, la nostra tradizionale marmellata di porri e zenzero, avvolgente purea di patate e cavolfiore ricordando Joël Robuchon


38,00 

### Sotto una coltre colorata

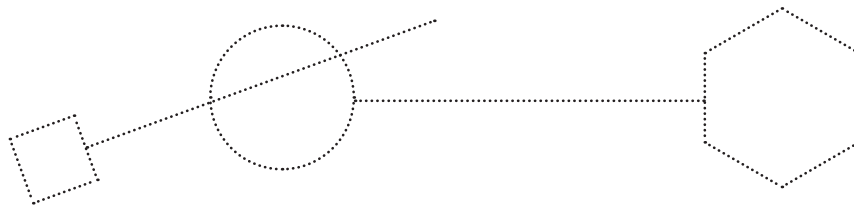
Passeggiata in quel bosco, con pesto di sedano verde, salsa di pastinaca e morchelle, falafel di cicerchie e dragoncello, cubi di ricotta delicatamente affumicata, broccoletti arrostiti, scorzonera dolce, melograno e altre sorprese, nascoste da un manto impalpabile e gustoso 

36,00

### Swiss dream

Fonduta moitié moitié, salsa tartufata, cavolini di Bruxelles e carote ben glassate al burro di montagna, noci tostate, cialde colorate e croccanti di riso 

38,00 (se servito con tartufo bianco d'Alba 10 euro al grammo)



## DAL TAGLIERE SELEZIONE DI GRANDI FORMAGGI

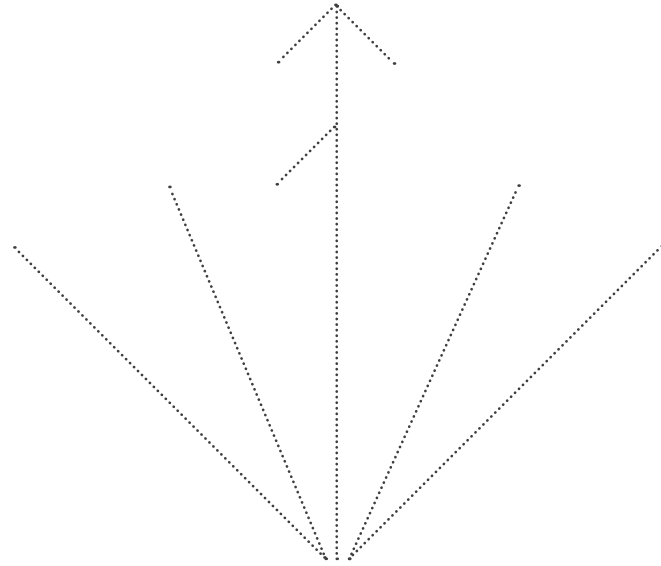


Scelta di cinque tipi 25,00

Scelta di otto tipi 30,00

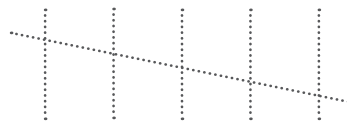
(serviti con mostarda di mele e peperoncino, miele di castagno, composta di pere, il nostro pane svedese delicatamente speziato)





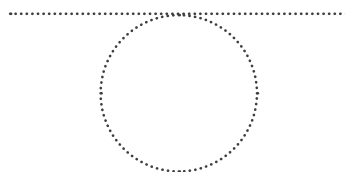
**I fornitori vicini, amici della natura, rispettosi della vita  
e della nostra salute**

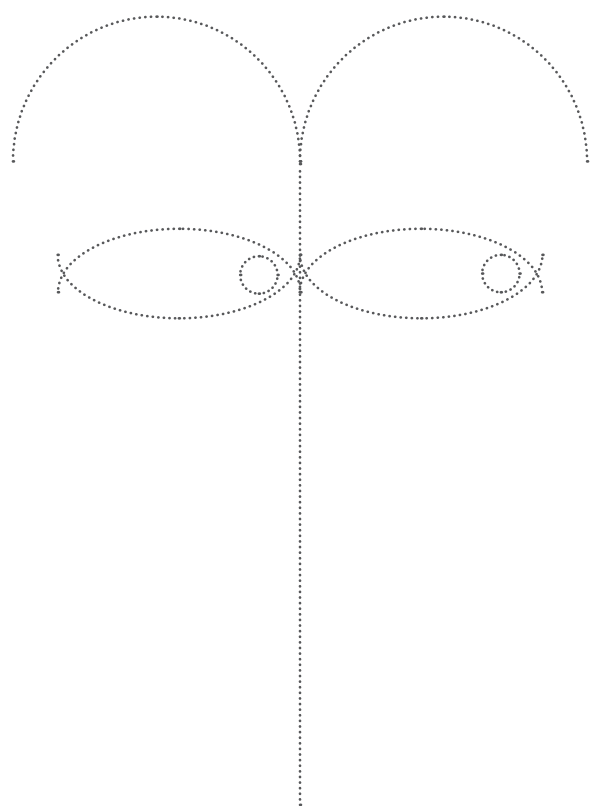
Chiara Onida del Boscasso,  
Federica Baj e famiglia per Asparagi e patate,  
L'azienda Agricola Corbari con frutta e verdura,  
Luca Sala di Cascina Selva per latte, panna e formaggi a caglio vegetale,  
Gabriele Corti per il buon riso di Cascina Caremma,  
Rosso Rapa dell'amico Gianluca Ferrari,  
i 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.

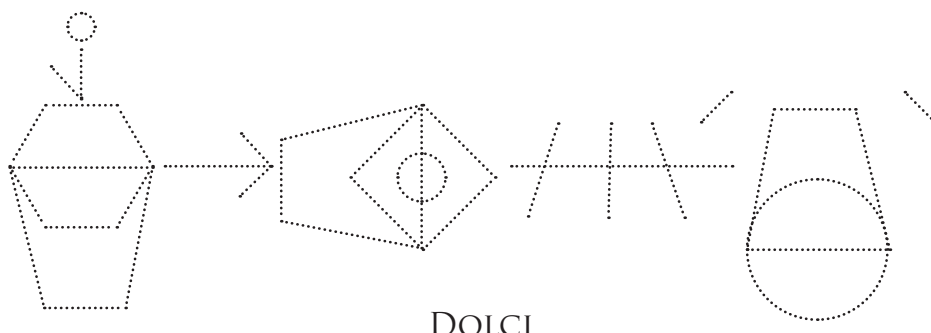


**Tutti i nostri ingredienti sono di origine biologica, biodinamica o da orti sinergici,  
una scelta di gusto, per la salvaguardia del caro pianeta e per la protezione del nostro  
paesaggio interiore.**

*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

### **Cinque minuti**


Terrina di cioccolato e mirtillo, cannolo alla siciliana, stracciatella di zucca e scorza di arancia, riso soffiato al cioccolato bianco e peperoncino,

tartufo al sorbo degli uccellatori  

20,00


### **Amici si nasce o si diventa?**

Crema catalana, preparata con la buona ricotta di capra di Chiara Onida, profumata con anice verde, accompagnata da uno stimolante gelato di arancia

delicatamente piccante, croccante di sesamo 



18,00

### **Gong**

Spuma vaporosa di latte con scorza di limone, vermicelli di castagne, amaretti, crema inglese alla vaniglia, salsa di fragole e la nostra composta di cachi 



18,00

### **Happle**

Nuova evoluzione della nostra classica Tatin di mele, con crumble di cotogne e spezie, gelato di cannella  



18,00

### **La pera gialla**

Pera delicatamente sciroppata con sorbetto di uva fragola, caprese di mandorle armelline e cioccolato, salsa di lampone e di menta  

19,00

### **Madre Terra**

Le verdure più adatte e naturalmente dolci, in sorbetto e in mousse, morbido cake di carote e canapa, crema inglese all'anice stellato  

18,00

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 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.**