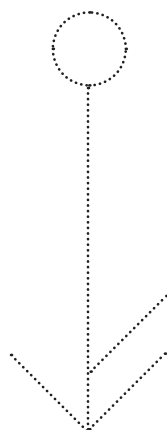




*“Ricerco
la natura e la
trasformo nell'intento
di comprenderla e di
rappresentarne l'essenza. Mi
piace farlo in modo stuzzicante e
giocoso. La mia cucina vuole essere
una passeggiata leggera in un paesaggio
fantastico. Metafisico, surrealista,
iperrealista, ma concreto. I piatti sono
composti da piccoli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

ZENITH

130,00

Il volto della Natura

Appunti di viaggio

Homo vegetus

Paesaggio interiore

Una porta per il Paradiso

L'alchimista

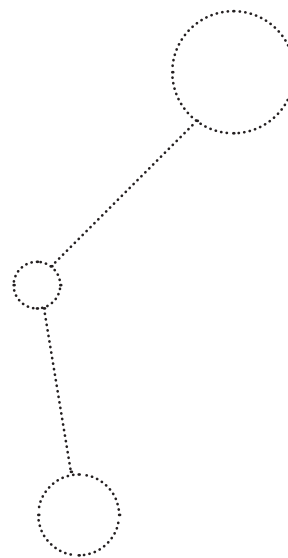
Classicismo

Assaggio di formaggi dal nostro carrello

Sguardo, oltre quelle montagne, dove il sole sorge

Gong in due

Dulcis in fundo



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

L'ENFASI DELLA NATURA

110,00

Mangia la foglia

Il pianeta verde

Lady Curzon, moglie del Viceré d'India

Paesaggio interiore

Sotto una coltre tenue

Tre formaggi a scelta dal nostro carrello

Madre Terra

Un dolce a scelta dal nostro menu

LA SCOPERTA

90,00

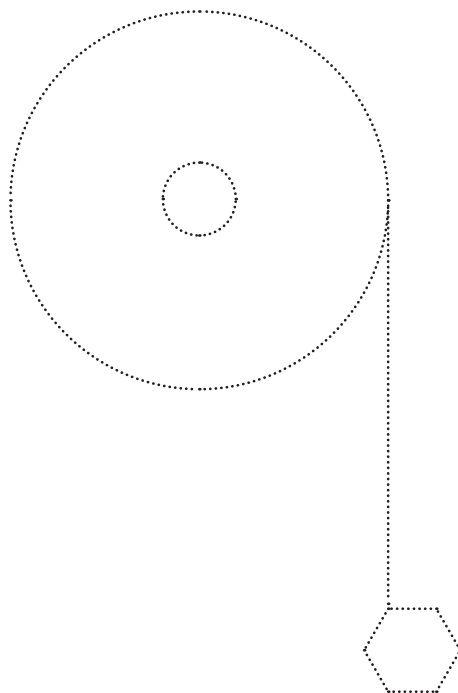
Appunti di viaggio

Homo vegetus

L'ombelico del mondo

C'era una volta un Re

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 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



senza glutine 

senza latticini 



ANTIPASTI



Appunti di viaggio

Fonduta di parmigiano con cardi gobbi e carciofi, pesto fatto con tante erbe e noci, contrasto di aceto balsamico di 25 anni e quattro sue stimolanti imitazioni

30,00 

Mangia la foglia

Avvolgente paesaggio di gusti, con il nostro classico avocado marinato, tempeh di piselli al pepe e scorzonera dolce arrostiti, paté di carote di montagna alla libanese, ricca e variopinta insalata invernale condita all'orientale

30,00  

Il pianeta verde

La versione vegetariana del foie gras preparato in due modi, in terrina e marinato alla senape, formaggio veg affinato al miso, una fetta di mela grigliata dall'albero di casa, pera in dolce forte, chutney di radicchio tardivo, cupola croccante di verza

30,00  

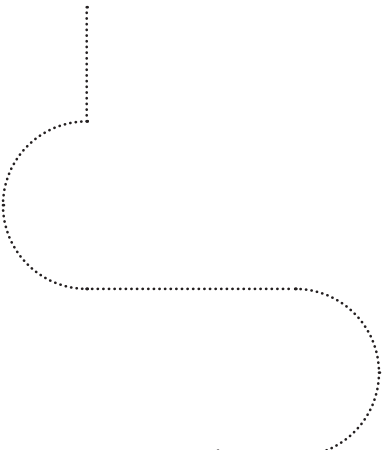
Il volto della Natura

Pensando a Escher, tuberi tiepidi con le patate di Federica Baj, altre gustose radici, cuore di cannellini e wasabi, i nostri grissini al sesamo e tzatziki di sedano verde

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

Lady Curzon, moglie del Viceré d'India

Brodo di cocco, lemongrass e il nostro yuzu gotcho servito molto caldo, shitaké e patate grigliati, gratinato con panna di sedano di Verona 🐝 🍏

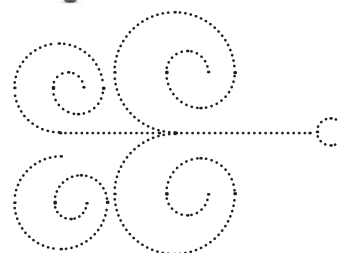
28,00

Homo vegetus

Ricco consommé vegetale, bortsch preparato con le migliori barbabietole, briciola di pane, passato di broccoli e quark di mandorle al rafano 🍏

28,00

PRIMI PIATTI



L'ombelico del mondo

Risotto alla siciliana, con arance e pistacchi, sentore di finocchietto, pesto di cime di rapa, topinambur e riso nero ben arrostiti 🐝 🍏 (15 minuti di cottura)

30,00

La rosa che non colsi

Prato di cous cous di cereali senza glutine macinati, incocciati da noi e ben mantecati, con tartufo pregiato di Norcia, carciofi e morbidi contrasti, infuso di karkadè

🐝 35,00

Paesaggio interiore

Gnocchi di patate e saraceno senza farina, sedano verde glassato, cavolini di Bruxelles, fonduta di mais dolce e cavolfiore, fili di cavolo rosso leggermente piccanti, contrasto di umeboshi, salvia e cavolo nero croccanti

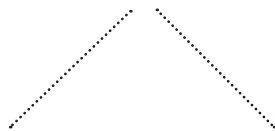
🐝 🍏 30,00

Una porta per il Paradiso

Cappelletti con pasta al cacao farciti di funghi e delicatamente affumicati, finto raviolo di cavolo rapa, panna di verdure, porri e cardi ben stufati in gremolada

30,00 🍏





SECONDI PIATTI

L'alchimista

Piatto dedicato all'amico Stefan Wiesner, gran bollito vegetariano con fagottino di verza, toma e funghi, canederlo di saraceno, patata viola e taleggio, e altre verdure, due salse, una verde e una al curry himalayano, il nostro crauto di cavolo cappuccio al ginepro

40,00 

C'era una volta un Re

Tortino di lenticchie rosse e verdure, corona di patate, ballotine di radicchio tardivo, salsa di mandarino, umami di giovani rape e vino


38,00  

Sotto una coltre tenue

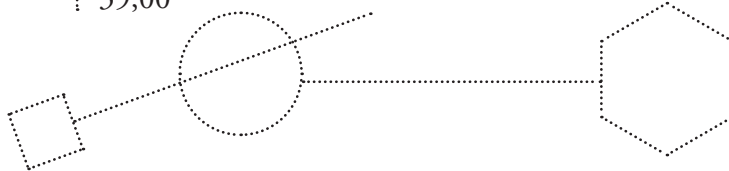
Passeggiata invernale alla scoperta di quel bosco, con pesto di sedano verde, falafel di fave e dragoncello, salsa di pastinaca, castagne, broccoletti, cubi di ricotta delicatamente affumicata, salvia croccante, melograno e altre sorprese nascoste da un manto impalpabile e gustoso

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 Joel Robuchon 

39,00



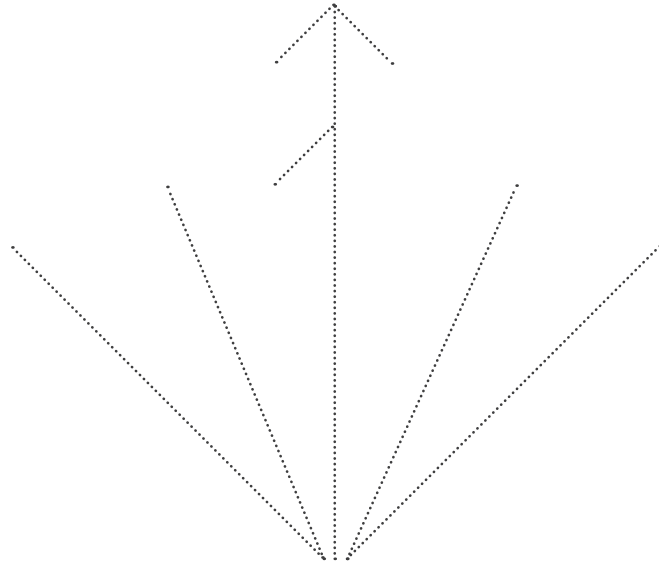
DAL TAGLIERE SELEZIONE DI GRANDI FORMAGGI

Scelta di cinque tipi 25,00

Scelta di otto tipi 30,00

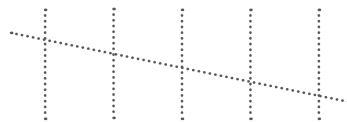
Selezione di 7 formaggi vegetali preparati da noi 30,00

(serviti con mostarda di barbabietola, miele di fiori di Someo, composta di pere e cannella, il nostro pane svedese)



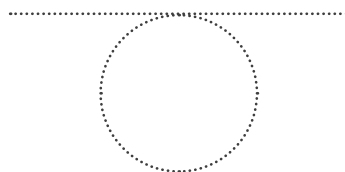
**I fornitori vicini, amici della natura, rispettosi della vita
e della nostra salute**

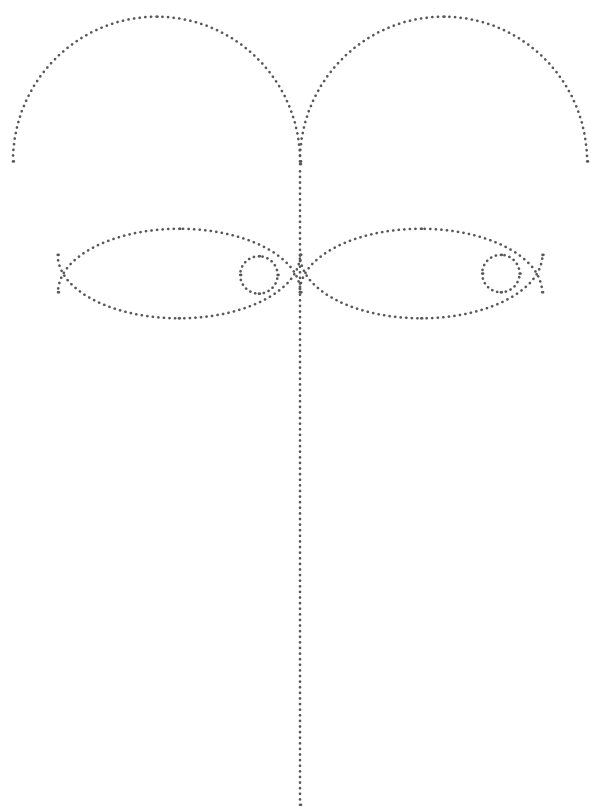
Chiara Onida del Boscasso,
Federica Baj e famiglia per Asparagi e patate,
L'azienda Agricola Corbari con frutta e verdura,
Luca Sala di Cascina Selva per latte, panna e formaggi a caglio vegetale,
Gabriele Corti per il buon riso di Cascina Caremma,
da Rosso Rapa dell'amico Gianluca Ferrari, da Giovanni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

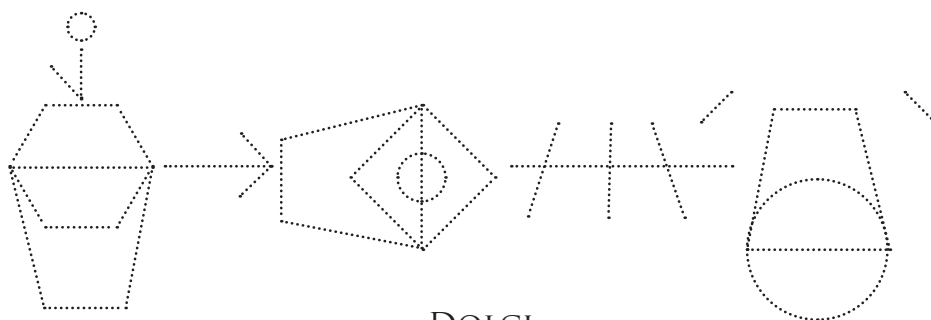


**Tutti i nostri ingredienti sono di origine biologica, biodinamica o da orti sinergici,
una scelta di gusto, per la salvaguardia del caro pianeta e per la protezione del nostro
paesaggio interiore.**

*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 uva fragola, stracciatella di nocino preparato da me,
cannolo alla siciliana, cheese cake di cioccolato e limone,
tartufo al sesamo e 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

19,00 

Gong in due

A scelta due modi di mangiare Gong, il primo con uno sguardo alle mie valli,
il secondo strizzando l'occhio al mio amato Oriente

19,00 

Happle

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

20,00  

Sguardo, oltre quelle montagne, dove il sole sorge

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

18,00  

Dulcis in fundo

Tortino fondente di cioccolato, mosaico di frutta invernale, sorbetto di pistacchi
al sale di Bretagna (15 minuti)

20,00  

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) latticolo.
- 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.**