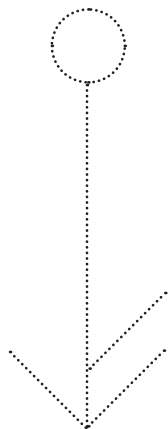






*“Ricerco  
la natura e la  
trasformo nell'intento  
di comprenderla e di  
rappresentarne l'essenza. Mi  
piace farlo in modo stuzzicante e  
giocoso. La mia cucina vuole essere  
una passeggiata leggera in un paesaggio  
fantastico. Metafisico, surrealista,  
iperrealista, ma concreto. I piatti sono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

Classicismo

Wild

Lady Curzon, moglie del Viceré d'India

Paesaggio interiore

Serendipity nel giardino dei miei sogni

Una porta per il Paradiso

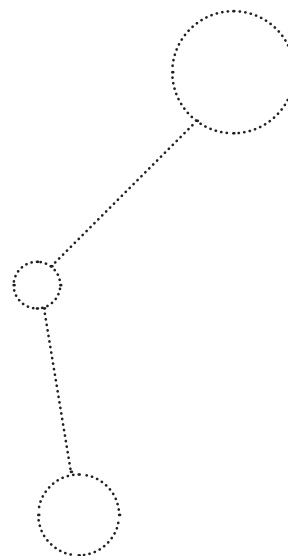
Sotto una coltre colorata

Assaggio di formaggi dal nostro carrello

Pomo d'oro

Gong in due

Cinque minuti



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

### L'ENFASI DELLA NATURA

110,00

La fonte della vita

Porto del sole

Lady Curzon, moglie del Viceré d'India

Divertissement pensando alla primavera e allo zen

Relazione privilegiata

Tre formaggi a scelta dal nostro carrello

Homo vegetus

Il dolce che preferite dal nostro menù

LA SCOPERTA

90,00

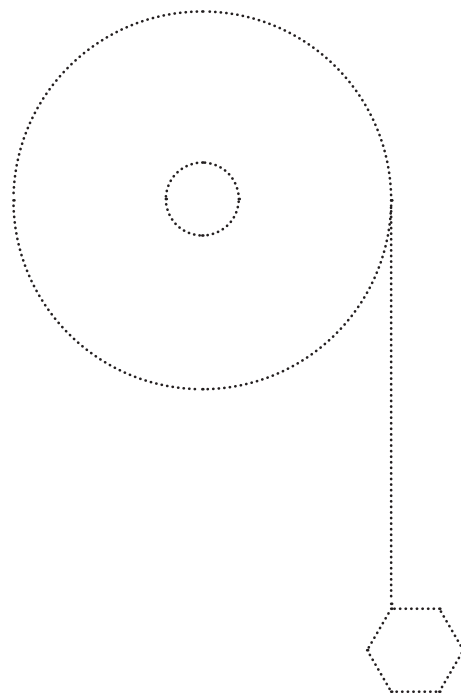
Wild

Il cielo del Bramante

L'ombelico del mondo

Arabesque

Il dolce che preferite dal nostro menù



DEGUSTAZIONE  
DI VINI

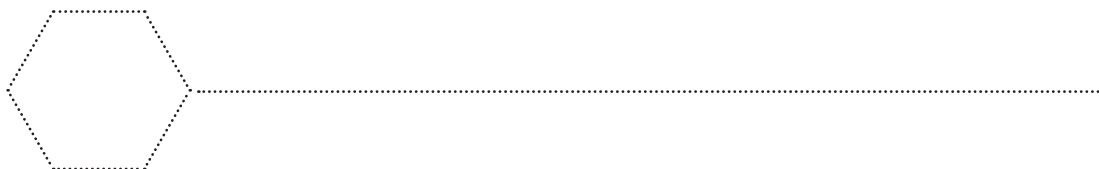
*Dalla nostra carta dei vini potete seguire  
le nostre proposte a calice che si sposano con i menu  
degustazione o anche per i singoli piatti scelti "à la carte".*

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



### **Classicismo**

Gli asparagi bianchi di Federica Baj, cotti come una volta e in Bellavista con paté di fagioli dell'occhio e chipotle, cialda croccante di mais

30,00  

### **Wild**

Insalata di erbe selvatiche e fiori da Giumaglio, con dashi di tapioca e yuzu, il nostro pesto di avocado e 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 (15 minuti di cottura)

29,00 


### **La fonte della vita**

Uovo apparente di piselli, oro e tartufo con emulsione di asparagi verdi e una sorpresa inaspettata

33,00  

senza glutine 

senza latticini 



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

## ZUPPE

### **Il cielo del Bramante**

Crema di pecorino romano, con vellutata di fave, fragrante sfera di verdure al rafano

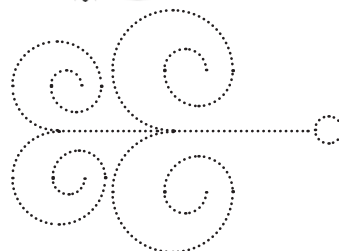
29,00

### **Lady Curzon, moglie del Viceré d'India**

Brodo di cocco, lemongrass e il nostro yuzu-koshō servito molto caldo, shitaké e pak choi grigliati, gratinato con panna di sedano di Verona 🐝 🍏

28,00

## PRIMI PIATTI



### **L'ombelico del mondo**

Risotto con asparagi e tartufo, contrasto di carote e zafferano, polvere di riso nero speziata, burro vegetale profumato con capperi 🐝 🍏 (15 minuti di cottura)

32,00

### **Serendipity nel giardino dei miei sogni**

Gnocchi di patate colorati, farciti con il caprino di Chiara e funghi, fonduta leggera di parmigiano, taccole e cotognata mostardata di albicocche

🐝 32,00

### **Paesaggio interiore**

Kimchi alla coreana con grano saraceno ben arrostito, salsa bearnese di carciofi, pesto di erbe, mousse di pomodoro e scorza di limone

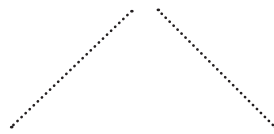
🐝 🍏 29,00

### **Divertissement, pensando alla primavera e allo Zen**

Tagliolino di farina integrale e verdure croccanti, servito tiepido, con tortino di melanzana, fagiolini, salsa rinfrescante di arachidi e frutti di bosco

30,00 🍏





## SECONDI PIATTI

### **Arabesque**

Golosa cecina ricca di erbe e spezie con chutney all'indiana, funghi e tartufo cotti alla francese, cagliata di mandorle, avocado al coriandolo, salsa di sesamo delicatamente piccante

38,00  

### **Una porta per il Paradiso**

Il nostro tempeh dal gusto unico, con carciofi spadellati, fette sottili di pomodori sardi, maionese vegetale al wasabi, tzatziki di cetriolo e menta

38,00  

### **Sotto una coltre colorata**

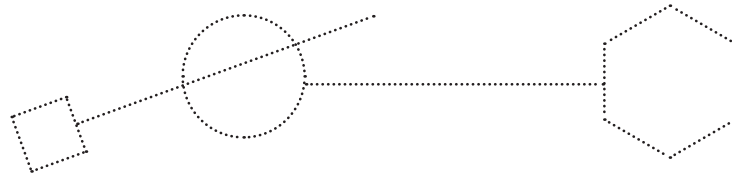
Passeggiata in quel bosco, con pesto di sedano verde, falafel di cicerchie, cubi di ricotta affumicata, salvia croccante, salsa di morchelle e peperone lombardo, piattoni e altre sorprese nascoste sotto un morbido e gustoso manto impalpabile

38,00 

### **Relazione privilegiata**

Gli asparagi di Federica Baj e spinaci novelli cotti al Barbecue, finta pizza di crescenza con pomodorini confit e olive taggiasche, emulsione di basilico

40,00 



## DAL TAGLIERE SELEZIONE DI GRANDI FORMAGGI



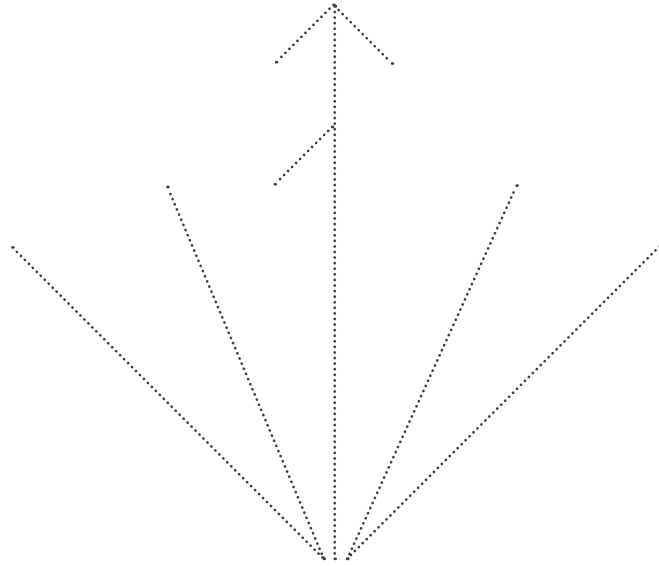
Scelta di cinque tipi 25,00

Scelta di otto tipi 30,00

Selezione di 7 formaggi vegetali preparati da noi 30,00

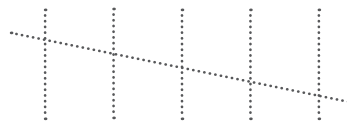
(serviti con mostarda di barbabietola, miele di fiori di Someo, composta di prugne, il nostro pane svedese)





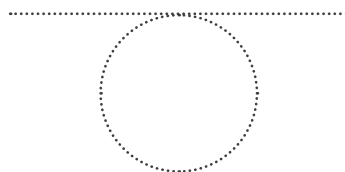
**I fornitori vicini, amici della natura, rispettosi della vita  
e della nostra salute**

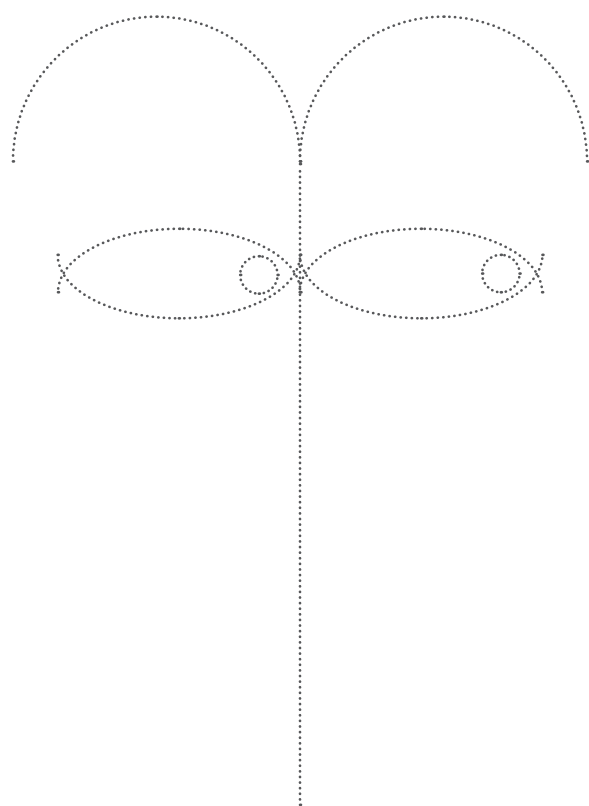
Chiara Onida del Boscasso,  
Federica Baj e famiglia per Asparagi e patate,  
L'azienda Agricola Corbari con frutta e verdura,  
Luca Sala di Cascina Selva per latte, panna e formaggi a caglio vegetale,  
Gabriele Corti per il buon riso di Cascina Caremma,  
da Rosso Rapa dell'amico Gianluca Ferrari,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

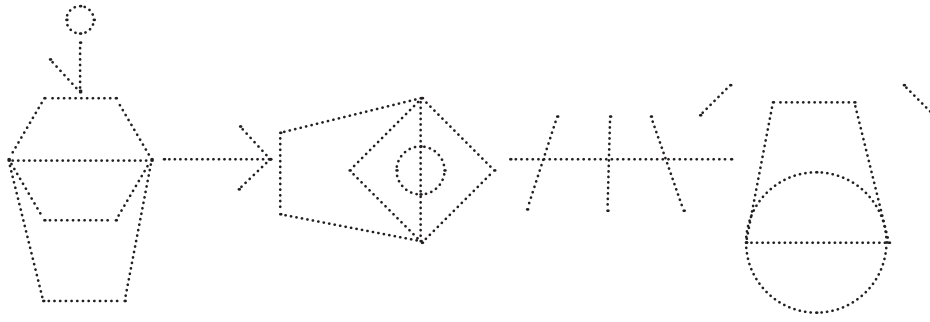


**Gli ingredienti della nostra cucina sono di origine biologica, biodinamica o  
provengono da orti sinergici, una scelta di gusto, per la salvaguardia del caro pianeta  
e per la protezione del nostro paesaggio interiore.**

*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

### **Walk of life**

Crumble di mele, fragole e rabarbaro con mosaico di frutta e sorbetto al tiglio e alla vaniglia

19,00

### **Cinque minuti**

Variazione di cioccolato, con terrina al lampone e rosa, testa di moro di mandorle e ciliegia, stracciatella di nocciola, cheese cake di albicocca e cioccolato, tartufo di cocco

20,00  

### **Prima-vera**

Millefoglie integrale alla canapa, con pasticceria di nuove carote e scorza di limone, smoothies di frutti di bosco e gelato allo zenzero

19,00 

### **Macondo**

Pavé di cioccolato e arachidi, salse di mango siciliano e di more di gelso, spuma soffice al caffè e gelato di pistacchio salato

20,00  

### **Pomo d'oro**

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

18,00  

### **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 

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.**