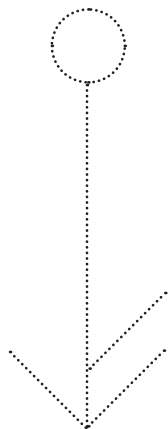






*“Ricerco  
la natura e la  
trasformo nell'intento  
di comprenderla e di  
rappresentarne l'essenza. Mi  
piace farlo in modo stuzzicante e  
giocoso. La mia cucina vuole essere  
una passeggiata leggera in un paesaggio  
fantastico. Metafisico, surrealista,  
iperrealista, ma concreto. I piatti sono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

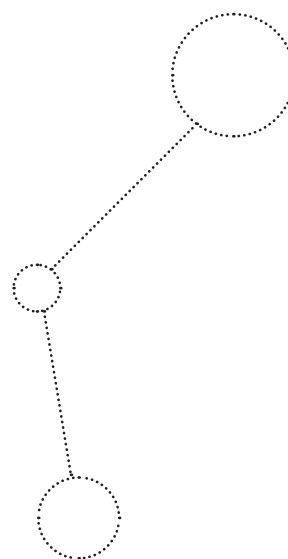
*Lo "Zenith" ne è l'essenza, è pensato in piccole porzioni, riassunto di tutte le creazioni della stagione.*

*"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

Di non solo pane vive l'uomo  
Mangia la foglia  
Sorella luna  
Paesaggio interiore  
Divertissement pensando all'estate e allo Zen  
Be happy!  
La forza titanica del bene  
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

Mangia la foglia  
Solaris  
Fratello sole  
Il giuoco delle perle di vetro  
Relazione privilegiata  
Tre formaggi a scelta dal nostro carrello  
Una casa in Oriente  
Il dolce che preferite

## LA SCOPERTA

90,00

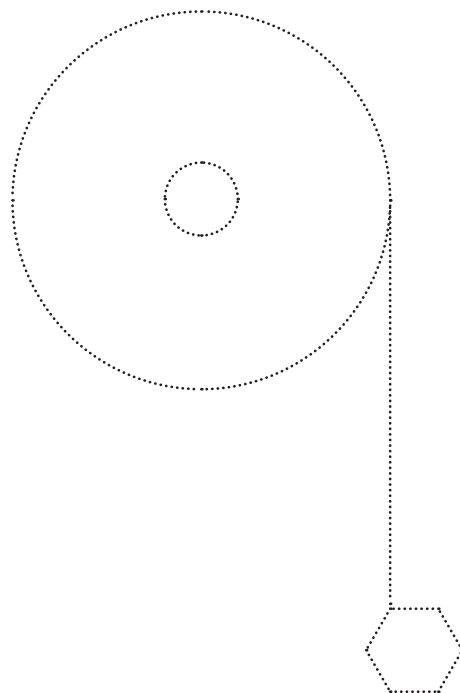
Una porta per il Paradiso

Sorella luna

L'ombelico del mondo

Sotto una coltre colorata

Il dolce che preferite



## DEGUSTAZIONE DI VINI

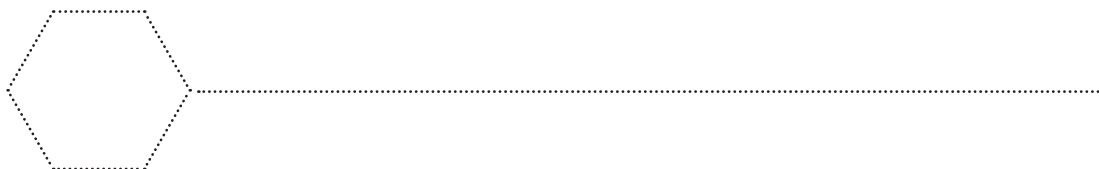
*Dalla nostra carta dei vini potete seguire  
le nostre proposte a calice che si sposano con i menu  
degustazione o anche per i singoli piatti scelti "à la carte".*

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



### **Mangia la foglia**

Avvolgente paesaggio di gusti, con il nostro classico pesto di avocado, variopinta insalata condita all'orientale, tempeh di piselli e cipollotto arrostiti, paté di peperone alla libanese

30,00  

### **Solaris**

Rinfrescante caponata in terrina, profumata ai capperi e allo zafferano, salsa leggera di giovani carote e arancia, sorbetto di melone

29,00  

### **Di non solo pane vive l'uomo**

Panzanella con verdure croccanti, cuore di cannellini profumati al wasabi, contrasto di lampone, divertente composizione di shiso, fragola e sorbetto di levistico

29,00 

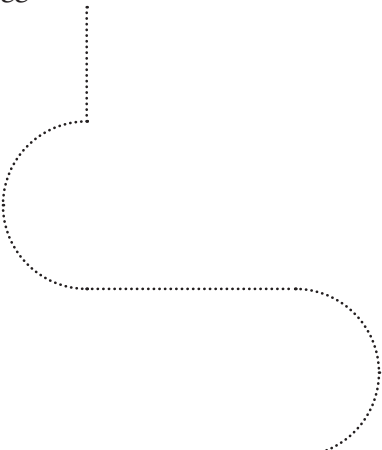
### **Una porta per il Paradiso**

Melanzana ben cotta e morbida come fanno in Giappone, mosaico di salse in contrasto, guazzetto estivo ricco di erbe, crudità e fiori, battuto di porcini e pepe della Vallemaggia

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

### **Fratello sole**

Gazpacho di pomodori datterini e fragola con grattachecca di anguria, daikon marinato al miso e harissa

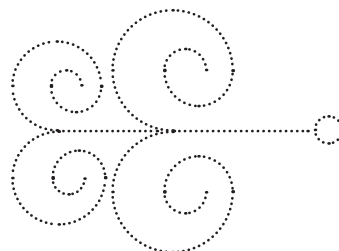
28,00  

### **Sorella luna**

Crema soffice di crescenza con pesto di basilico, emulsione di curcuma fresca, babaganush di melanzane, mandorle tostate e germogli di crescione

28,00 

## PRIMI PIATTI



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

Risotto mantecato con pomodori e la loro essenza, finferli e riso selvaggio soffiato, burro veg di peperoni  
(15 minuti di cottura)

32,00  

### **Il giuoco delle perle di vetro**

Piccoli gnocchi di patate senza farina, sfere di verdura al tartufo, salsa leggera di parmigiano e gorgonzola

 32,00

### **Paesaggio interiore**

Grano saraceno e verdure ben arrostiti e profumate alla thailandese, salsa di cocco e lemongrass, passato di edamame, emulsione di cavolfiore e yuzu, erbe spontanee dai miei prati

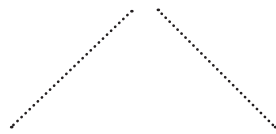
  30,00

### **Divertissement, pensando all'estate e allo Zen**

Ravioli di grani antichi ripieni di spinaci, ortiche e ricotta di mandorla, funghi porcini arrostiti, tiepido e ricco brodo profumato alla santoreggia

32,00 





## SECONDI PIATTI

### **La forza titanica del bene**

Riverente omaggio a Gualtiero, il nostro fritto leggero, con le verdure dell'estate più adatte, panella croccante, servite con un dripping dai gusti e dalle emozioni nuove

40,00  

### **Be happy!**

Rivoluzionaria mozzarella vegetale con il nostro cracker alla segale, carpaccio di pomodoro cuore di bue condito con sale al dragoncello e pesto di basilico

38,00 

### **Sotto una coltre colorata**

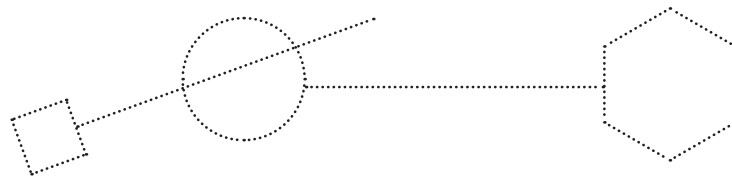
Passeggiata in quel bosco, con pesto verde, cuore di finocchio e scorza di limone, fagioli borlotti freschi, ricotta delicatamente affumicata, salvia croccante, mirtilli e altre sorprese, nascoste sotto un morbido e gustoso manto impalpabile

38,00 

### **Relazione privilegiata**

Porcini, shitaké e pera coscia cotti al barbecue, con un ricco hummus di ceci, una salsa di sesamo delicatamente piccante, accompagnati da un gioco di gusti, serviti con una purea profumata con il tartufo dell'estate

45,00  



## DAL TAGLIERE SELEZIONE DI GRANDI FORMAGGI



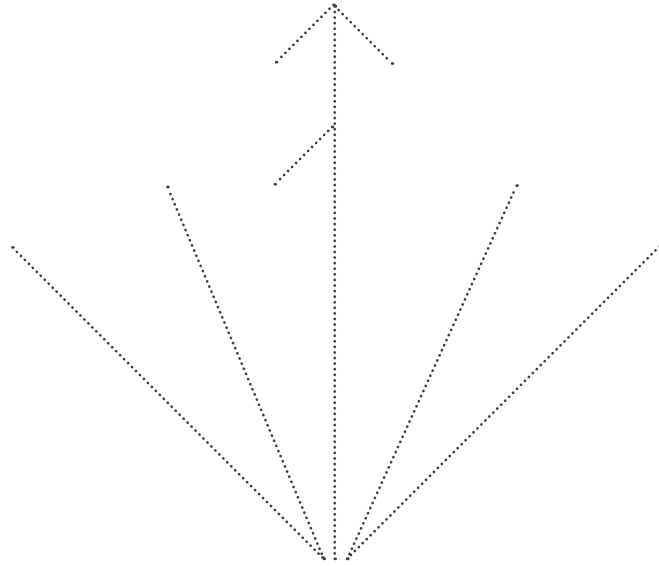
Scelta di cinque tipi 25,00

Scelta di otto tipi 30,00

Selezione di 7 formaggi vegetali preparati da noi 30,00

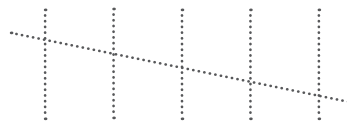
(serviti con mostarda di barbabietola, miele di fiori, composta di pesche, il nostro pane alla svedese)





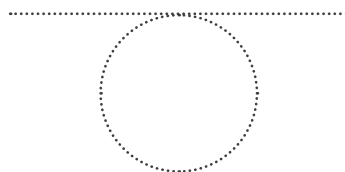
**I fornitori vicini, amici della natura, rispettosi della vita  
e della nostra salute**

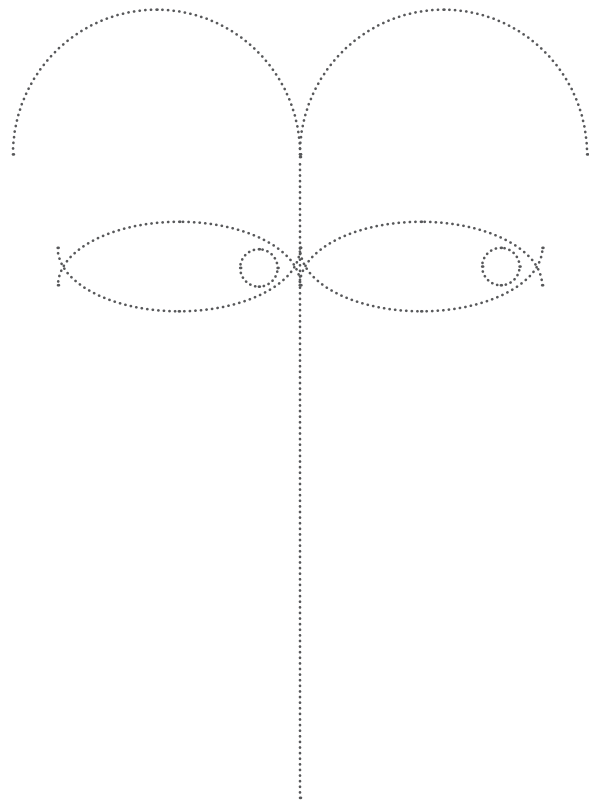
Chiara Onida del Boscasso,  
Federica Baj e famiglia per Asparagi e patate,  
L'azienda Agricola Corbari con frutta e verdura,  
Luca Sala di Cascina Selva per latte, panna e formaggi a caglio vegetale,  
Gabriele Corti per il buon riso di Cascina Caremma,  
da Rosso Rapa dell'amico Gianluca Ferrari,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

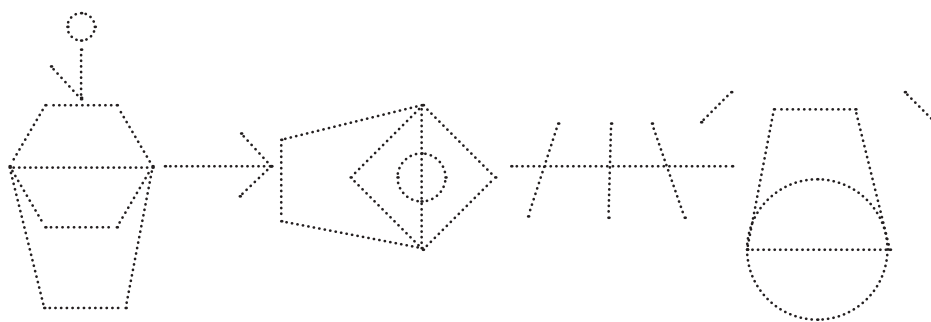


**Gli ingredienti della nostra cucina sono di origine biologica, biodinamica o  
provengono da orti sinergici, una scelta di gusto, per la salvaguardia del caro pianeta  
e per la protezione del nostro paesaggio interiore.**

*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

### **Finalmente c'è stata la pioggia**

Cheese cake non cotta al lime, la frutta dell'estate e sorbetto di ciliegia e cardamomo

19,00  

### **Cinque minuti**

Variazione di cioccolato, con terrina alle nocciole, testa di moro al ribes, stracciatella di albicocca, mousse di cioccolato e avocado, piccola catalana di cioccolato e spezie

20,00  

### **Sulle note della Bossa Nova**

Piccola torta di caffè e lamponi, fragole e albicocche marinate al mango, menta fresca e gelato al caffè, salsa di caffè estratto a freddo e selezionato per me da Lavazza

20,00 

### **Porto del sole**

Tatin di pesche cotta al momento, salsa rinfrescante di limone e zenzero, gelato di latte e tiglio  
(15 minuti di cottura)

20,00

### **Pomo d'oro**

Pomodoro marinato, dadolata di verdure e frutta di stagione profumate al frutto della passione, spuma 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.**