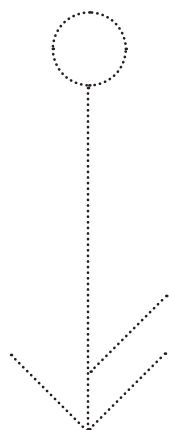




*“Ricerco
la natura e la
trasformo nell'intento
di comprenderla e di
rappresentarne l'essenza. Mi
piace farlo in modo stuzzicante e
giocoso. La mia cucina vuole essere
una passeggiata leggera in un paesaggio
fantastico. Metafisico, surrealista,
iperrealista, ma concreto. I piatti sono
composti da piccoli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

135,00

Anacronismo

Il volto della Natura

Lady Curzon, moglie del Vicerè d'India

Il giuoco delle perle di vetro

Una porta per il paradiso

Love

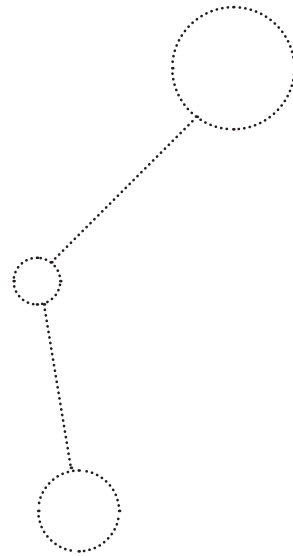
Sotto una coltre tenue

Selezione dei nostri formaggi vegetali

Ricordando Fredy Girardet

Sguardo, oltre quelle montagne, dove il sole sorge

5 minuti



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

L'ENFASI DELLA NATURA

120,00

Anacronismo

Il pianeta verde

Lady Curzon, moglie del Vicerè d'India

Contemplando la divinità

Relazione privilegiata

Selezione di formaggi dal nostro tagliere

Kiwi

Il dolce che preferite dal menù

LA SCOPERTA

100,00

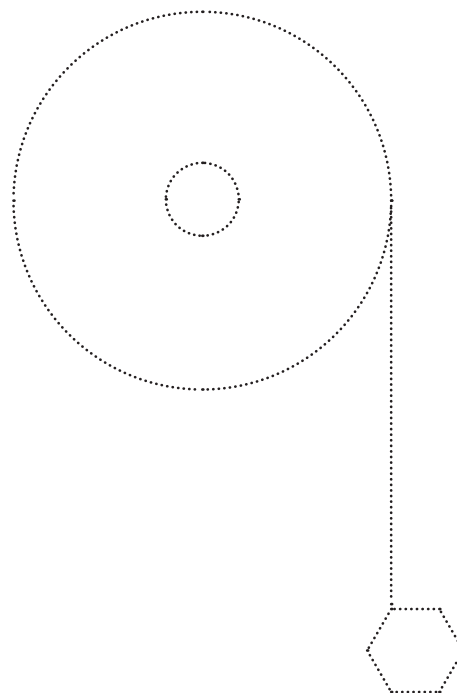
Appunti di viaggio

Il codice della cucina

L'ombelico del mondo

C'era una volta un Re

Il dolce che preferite dal nostro menù



DEGUSTAZIONE
DI VINI

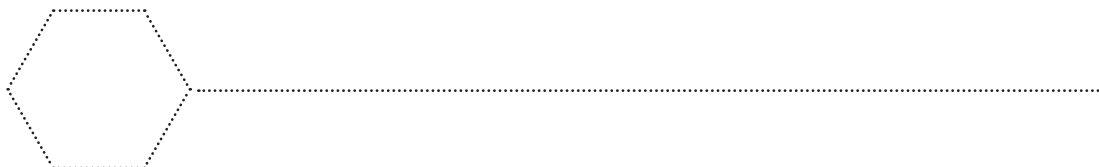
*Dalla nostra carta dei vini potete seguire
le nostre proposte a calice che si sposano con i menu
degustazione o anche per i singoli piatti scelti "à la carte".*

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





ANTIPASTI



Il volto della natura

Pensando a Escher, un'interpretazione vegetale del volto che si srotola: tuberi tiepidi con le patate di Federica Baj, barbabietole e cavoli rapa, cuore di cannellini e wasabi, crocchetta di verdura e shiso con salsa agrodolce

30,00  

Appunti di viaggio

Fonduta di parmigiano con cardi gobbi, scorzonera dolce e tartufo pregiato di Norcia, pesto fatto con tante erbe e nocciole, contrasto di aceto balsamico di 25 anni e quattro sue stimolanti imitazioni

35,00 

Il pianeta verde

La versione vegetale del foie gras preparato in due modi, in terrina e marinato alla senape, una fetta di mela grigliata, chutney di radicchio tardivo, champignon farcito, tartare di avocado e dukka, cupola croccante di verza

32,00  

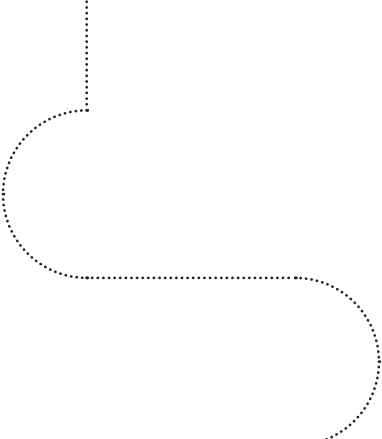
Anacronismo

Tradizionale bavarese di carciofi, zucca e timo, con piccola insalata condita con le nostre maionese vegetali, crostone di polenta di mais rosso con sentore di cumino

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

Lady Curzon, moglie del Viceré d'India

Brodo di cocco delicatamente piccante profumato al lemongrass e servito molto caldo con shiitaké e pak choi grigliati, gratinato con panna di sedano di Verona

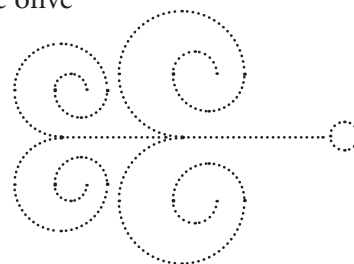
28,00  

Il codice della cucina

Zuppa rappresa, arricchita con porri cotti a lungo, dadolata di castagne, radici di prezzemolo e cavolini di Bruxelles, salsa verde di aneto e olive

32,00  

PRIMI PIATTI



L'ombelico del mondo


Risotto con carciofi e il nostro miso, cerchio di cime di rapa, burro di semi di girasole e agrumi, zucca scottata, riso selvaggio soffiato e polvere di lamponi

32,00 (15 minuti di cottura)  

Contemplando la divinità

Testaroli di grano saraceno e piselli, fogli di verza e giovani rape appena arrostiti, cavolo rosso stufato, fonduta di toma della Vallemaggia e formaggio Blu delle

fattorie Fiandino

 32,00

Il giuoco delle perle di vetro

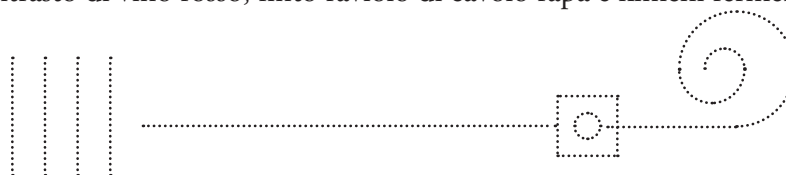
Piccoli gnocchi di patate senza farina farciti con funghi porcini, sfere di verdura profumate al rafano, emulsione di pastinaca

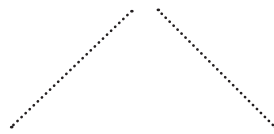
  32,00

Una porta per il paradiso

Cappelletti di radicchio trevigiano e fagioli cannellini, ricco brodo di verdure, cardi gobbi, contrasto di vino rosso, finto raviolo di cavolo rapa e kimchi fermentato da noi

32,00





SECONDI PIATTI

Love

Il nostro tempeh, cavoli romanesco e di Bruxelles ben arrostiti, caprino di mandorla allo yuzu-kosho, velo sottile di zucca e umeboshi, salsa teriyaki all'italiana e profumo di rosa

38,00  

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

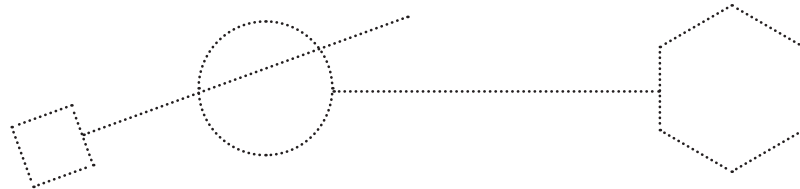
Passeggiata invernale alla scoperta di quel bosco, con pesto di sedano verde, falafel di fave e dragoncello, salsa di morchelle, cubi di ricotta delicatamente affumicata, salvia croccante, melograno e altre sorprese nascoste da un manto impalpabile e gustoso

38,00 

Relazione privilegiata

Carciofi, funghi ostrica e pera William cotti al barbecue, ricco hummus di ceci, salsa di sesamo delicatamente piccante e avocado, serviti con una purea profumata con tartufo pregiato di Norcia

40,00  



DAL TAGLIERE SELEZIONE DI GRANDI FORMAGGI

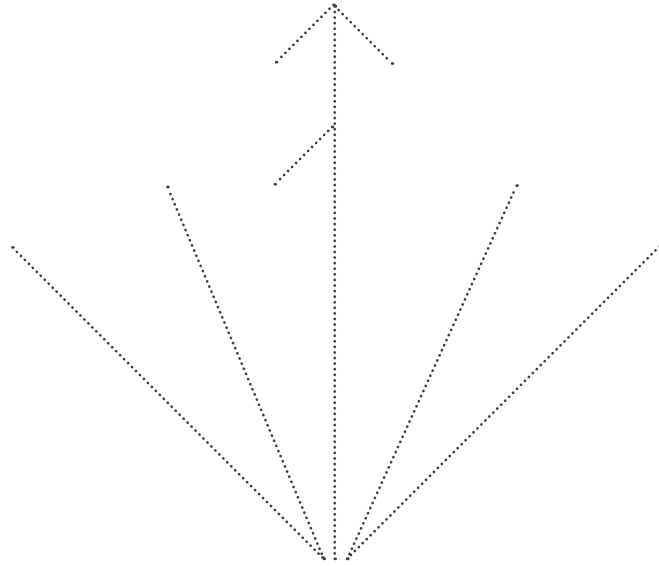
Scelta di cinque tipi 28,00

Scelta di otto tipi 32,00

Scelta di 7 formaggi vegetali preparati da noi 30,00

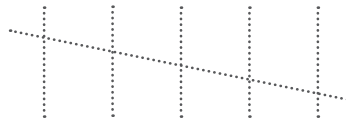


(serviti con mostarda di barbabietola, miele di fiori della Val Rovana, composta di pere e cannella, il nostro pane svedese)



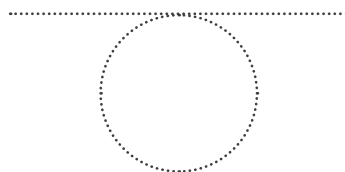
**I fornitori vicini, amici della natura, rispettosi della vita
e della nostra salute**

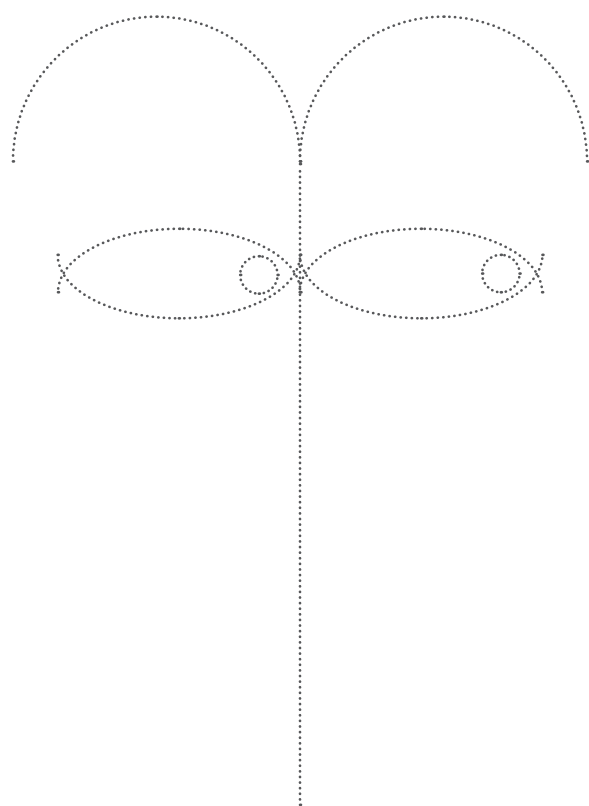
Chiara Onida del Boscasso,
Federica Baj e famiglia per Asparagi e patate,
L'azienda Agricola Corbari con frutta e verdura,
Luca Sala di Cascina Selva per latte, panna e formaggi a caglio vegetale,
Gabriele Corti per il buon riso di Cascina Caremma,
Rosso Rapa dell'amico Gianluca Ferrari,
Giovanni di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

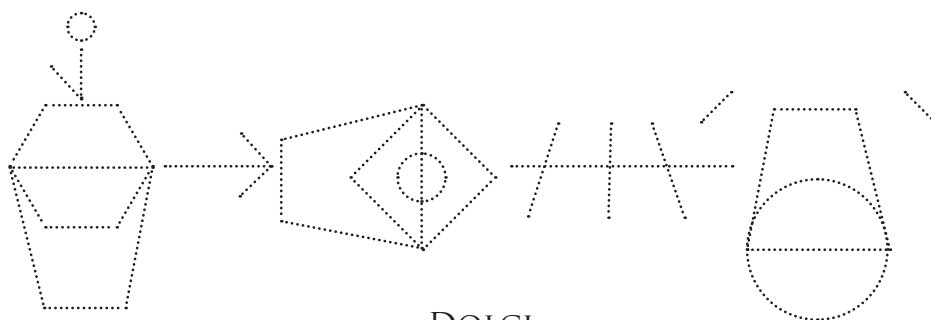


**Tutti i nostri ingredienti sono di origine biologica, biodinamica o da orti sinergici,
una scelta di gusto, per la salvaguardia del caro pianeta e per la protezione del nostro
paesaggio interiore.**

*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

5 minuti

Terrina gianduja e uva fragola, stracciatella di pistacchio salato, rocher di frutta candita e mandorla, cheese cake di cioccolato e lime, cannolo con mousse di arancia amara e cioccolato

20,00  

Impermanenza

Sfoglia croccante di semi di canapa, crema pasticcera al cocco e ananas, salsa calda di frutti di bosco, sorbetto al mango siciliano

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 

Sguardo oltre quelle montagne, dove il sole sorge

Strudel di mele cotto al momento, gelato alla camomilla, crema inglese al miele e alle cime di abete

(12 minuti di cottura)

19,00

Ricordando Fredy Girardet

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

18,00  

Dulcis in fundo

Tortino fondente di cioccolato e pere, salsa al rum e sorbetto al caffè

(12 minuti di cottura)

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) 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.**