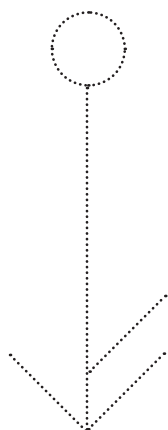




*“Ricerco
la natura e la
trasformo nell'intento
di comprenderla e di
rappresentarne l'essenza. Mi
piace farlo in modo stuzzicante e
giocoso. La mia cucina vuole essere
una passeggiata leggera in un paesaggio
fantastico. Metafisico, surrealista,
iperrealista, ma concreto. I piatti sono
composti da piccoli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

135,00

Appunti di viaggio

Il canto del beato

Omaggio a Gualtiero Marchesi

L'ombelico del mondo

Un piccolo passo può diventare un grande passo

Le api si raccolgono in attesa dell'inverno, sereno guardo al domani

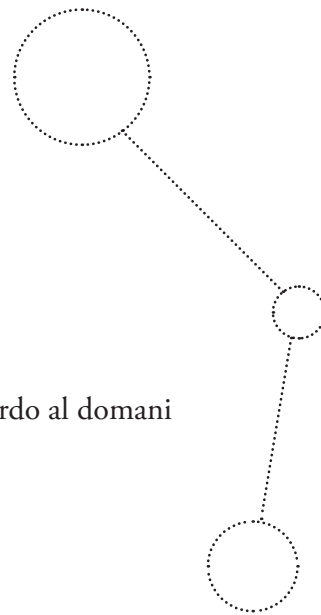
Sotto una coltre colorata

Tre formaggi vegetali o di latte dalla nostra selezione

Il bosco e l'autunno

Esperanto

Cinque minuti



L'ENFASI DELLA NATURA

115,00

Menù con 5 portate 95 euro

Appunti di viaggio

Il volto della natura

Ombra della sera

Paesaggio interiore

La ruota del tempo

Tre formaggi vegetali o di latte dalla nostra selezione

Esperanto

Nuvola dopo la pioggia

TUBER MAGNATUM

100,00

con tartufo bianco d'Alba 10 euro al grammo

Il volto della Natura

Omaggio a Gualtiero Marchesi

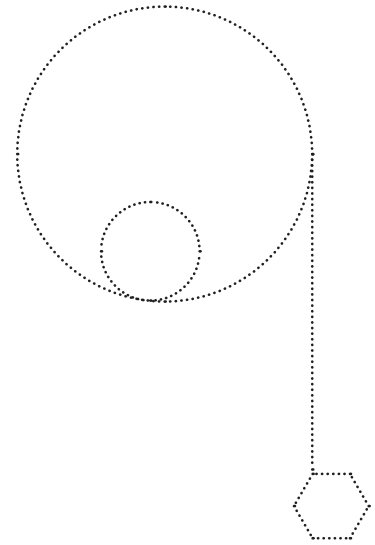
L'ombelico del mondo

Le api si raccolgono in attesa dell'inverno, sereno guardo al domani

Tre formaggi vegetali o di latte dalla nostra selezione

Nuvola dopo la pioggia

E' preferibile che i menù siano scelti dall'insieme dei commensali



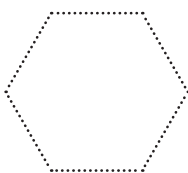
DEGUSTAZIONE DI VINI

*Tre percorsi sensoriali
studiati per accompagnare i nostri piatti*

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 90,00






ANTIPASTI





Appunti di viaggio

Fonduta di Gran Kinara, il parmigiano a caglio vegetale, pesto di sedano verde, i primi cardi e scorzonera dolce, contrasto di aceto balsamico di 25 anni e quattro sue stimolanti imitazioni 

29,00

Il canto del Beato

Sfera di avocado, topinambur e broccoletti profumati con scorza di arancia, mele renette in insalata, pico de gallo e lime  

29,00

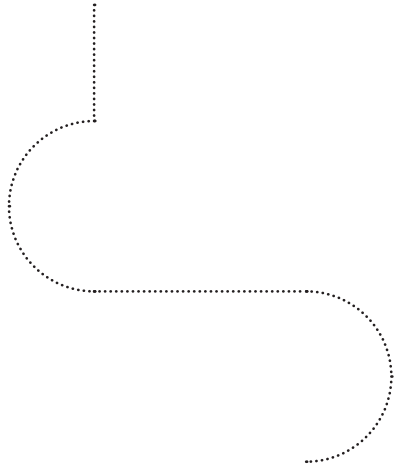
Il volto della Natura

Pensando a Escher, tuberi tiepidi con yogurt vegetale al rafano e salsa piemontese, preziosi sott'aceti al sale affumicato  

30,00 *(se servito con tartufo bianco d'Alba 10 euro al grammo)*

senza glutine 

senza latticini 



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

ZUPPE

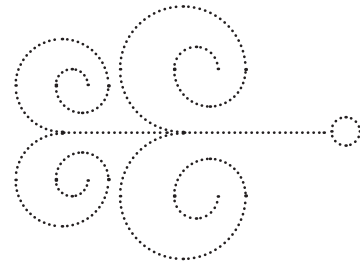
Omaggio a Gualtiero Marchesi

Crema calda di patate, cime di rapa e nocciole, spuma tiepida di tartufo nero di Norcia, chips speziate di patata americana, polvere di olive taggiasche 🐝 🍏
29,00 (*se servito con tartufo bianco d'Alba 10 euro al grammo*)

Ombra della sera

Passato leggero di lenticchie rosse cotte lentamente con il nostro ghee di montagna, castagna, sfera di mochi, giovane rapa glassata, strudel di mele e fichi
29,00

PRIMI PIATTI



L'ombelico del mondo

Risotto con preziosi funghi autunnali, santoreggia, prezzemolo e aneto, cerchio di giovani carote e alloro, porri in tempura, emulsione di mirtilli 🐝 🍏
32,00 (*se servito con tartufo bianco d'Alba 10 euro al grammo*)

Paesaggio interiore

Grano saraceno ben arrostito e condito con il nostro kimchi, salsa bearnese di pastinaca e zafferano, cagliata di mandorle e semi di finocchio, erbe, fiori

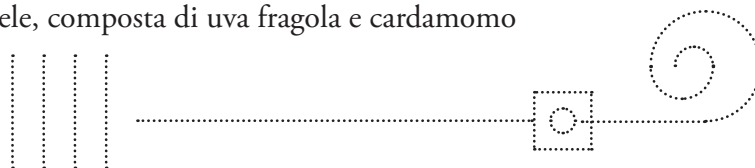
🐝 🍏 e germogli

30,00

Un piccolo passo può diventare un grande passo

Ravioli rinascimentali di zucca con emulsione di Lou Blau, pera in dolce forte, finocchio al miele, composta di uva fragola e cardamomo

30,00





SECONDI PIATTI

Le api si raccolgono in attesa dell'inverno, sereno guardo al domani

Fagioli giganti dei monti Sibillini cotti come una volta, pan bagnato di segale, cavolini di Bruxelles, spinaci allo zenzero, mini zucca coltivata per noi da Luigi e Daniele cotta al vapore e salsa verde 🍏

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

Sotto una coltre colorata

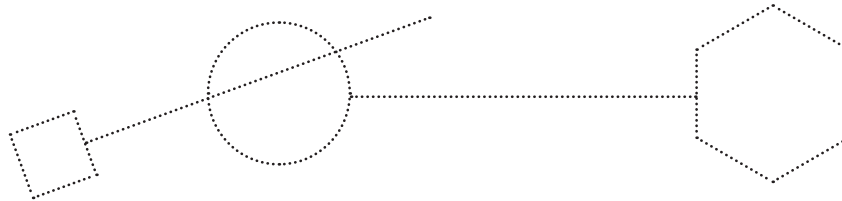
Passeggiata in quel bosco con pesto di cavolo nero, salsa di finferli, falafel di cicerchie e molte verdure, cubi di ricotta affumicata, salvia croccante, melograno e altre sorprese, nascoste da un manto impalpabile e gustoso 🐝

39,00

La ruota del tempo

Il nostro tempeh, funghi porcini e radice di prezzemolo cotti al barbecue, battuto di brassicacee e peperone di Altino, ricco hummus di ceci e salsa di sesamo alla maghrebina 🐝 🍏

40,00 *(se servito con tartufo bianco d'Alba 10 euro al grammo)*



DALLA NOSTRA SELEZIONE DI GRANDI FORMAGGI

Cinque assaggi a caglio vegetale 25,00

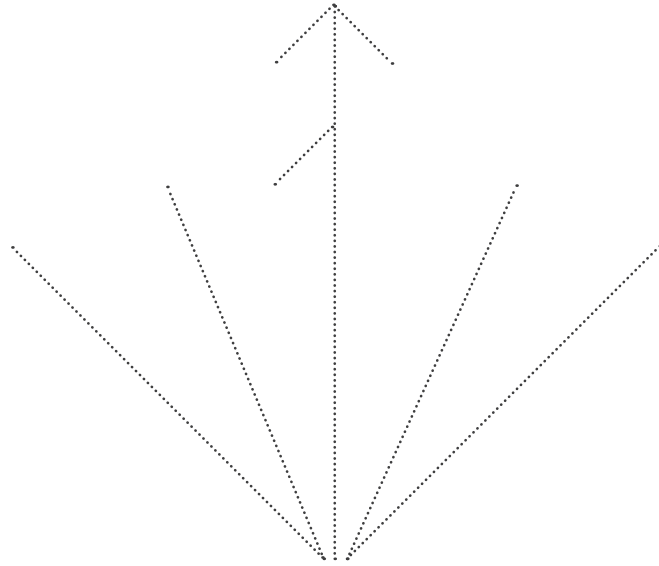
Sette assaggi a caglio vegetale 30,00

Cinque assaggi di formaggi vegetali fatti da noi 25,00

Sette assaggi di formaggi vegetali fatti da noi 30,00

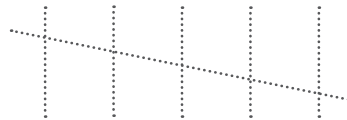


(serviti con mostarda di barbabietola, miele di tiglio di Someo, composta di mele cotogne e cannella, il nostro pane alla svedese)



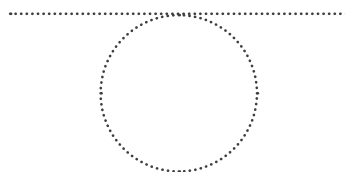
**I fornitori vicini, amici della natura, rispettosi della vita
e della nostra salute**

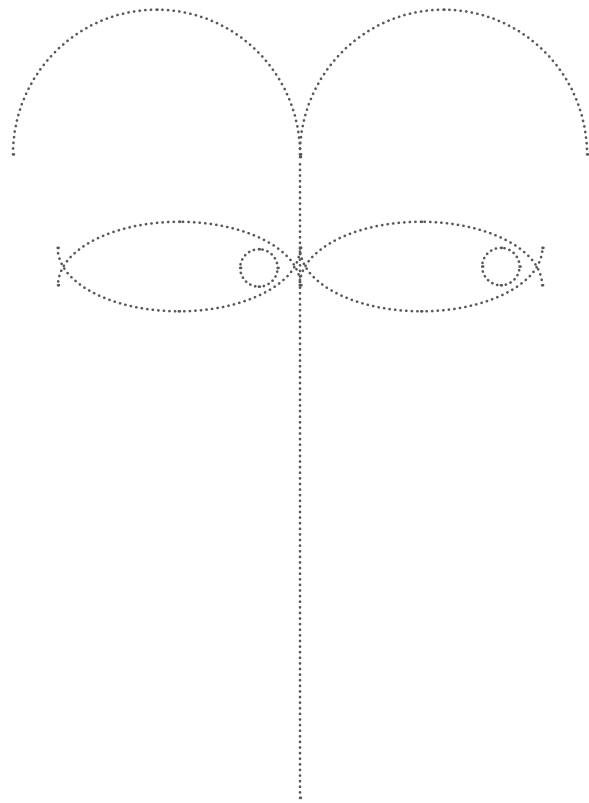
Chiara Onida del Boscasso,
Federica Baj e famiglia per asparagi e buone patate,
L'azienda Agricola Corbari di Daniele e Luigi con frutta e verdura,
Luca Sala di Cascina Selva per latte, panna e formaggi a caglio vegetale,
Rosso Rapa dell'amico Gianluca Ferrari per zucca e grano saraceno,
Giovanni di Orto Sano con le migliori radici mai assaggiate,
i presidi di Slow Food, Lorenzo Guerzoni per aceto balsamico,
i prati e i boschi di Someo che da primavera all'autunno
mi nutrono di frutti e di idee che sono la sostanza della cucina del Joia.

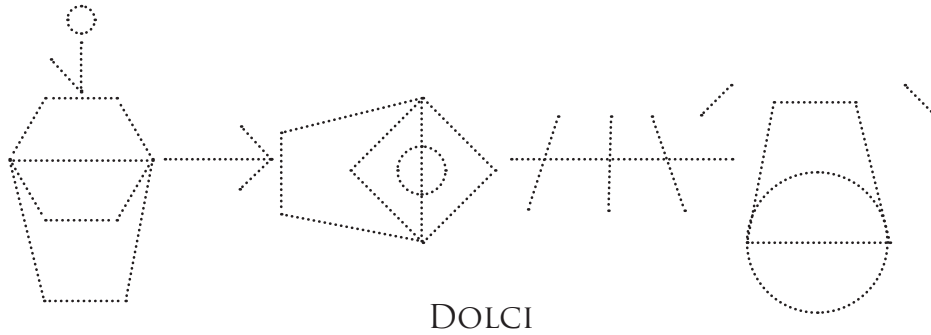


**Tutti i nostri ingredienti sono di origine biologica, biodinamica o da orti sinergici,
una scelta di gusto, per la salvaguardia del caro pianeta e per la protezione
del nostro paesaggio interiore.**

*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.*







Cinque minuti

Cinque combinazioni di cioccolato, con frutto della passione, in stracciatella con la zucca, in cheese cake con le cotogne, un tacos al caffè ed infine una stimolante sfera con cioccolato bianco e lampone

20,00  

Il bosco e l'autunno

Tatin di pere William e champignons, salsa di frutti di bosco e timo, limone caviale, sorbetto di pera Novembrina profumato con cime di abete e miele

19,00  

Esperanto

Zuppetta rinfrescante di cachi, con ananas arrostito, kiwi, melograno, uva fragola, banana e gianduja, gelato di cocco e profumo di rosa

19,00  

Nuvola dopo la pioggia

Golosa terrina di yogurt con cuore di castagne, salsa di cotogne e yuzu, crumble di farro, polvere di lampone

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) 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.**