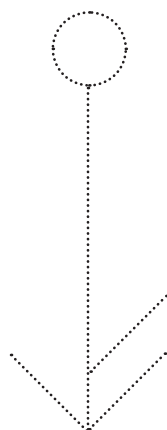




*“Ricerco
la natura e la
trasformo nell'intento
di comprenderla e di
rappresentarne l'essenza. Mi
piace farlo in modo stuzzicante e
giocoso. La mia cucina vuole essere
una passeggiata leggera in un paesaggio
fantastico. Metafisico, surrealista,
iperrealista, ma concreto. I piatti sono
composti da piccoli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

Le altre combinazioni, anche loro molto soddisfacenti, sono composte da una serie di piatti dalla dimensione calibrata a seconda del loro numero di portate.

Buona lettura!

ZENITH

135,00

Anacronismo

Appunti di viaggio

Lady Curzon, moglie del Vicerè d'India

Il giuoco delle perle di vetro

Paesaggio interiore

Sita Ram, Sita Ram, Sita Ram

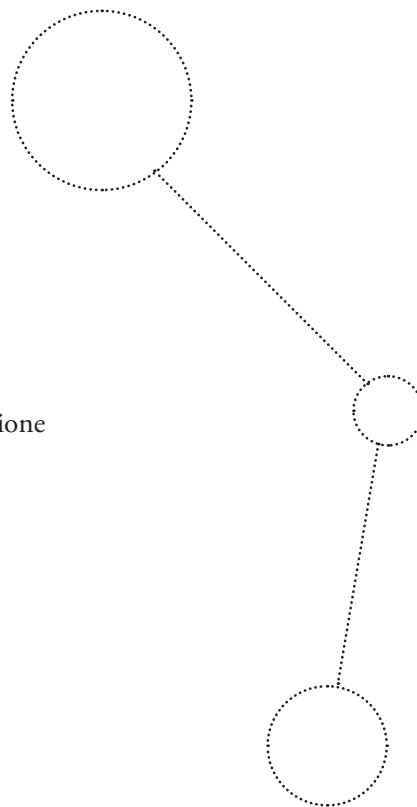
Sotto una coltre tenue

Tre formaggi vegetali o di latte dalla nostra selezione

Esperanto

Nuvola dopo la pioggia

Sulle note della Bossa Nova



L'ENFASI DELLA NATURA

115,00

Menu con 5 portate 95 euro

Anacronismo

Il pianeta verde

Ombra della sera

L'ombelico del mondo

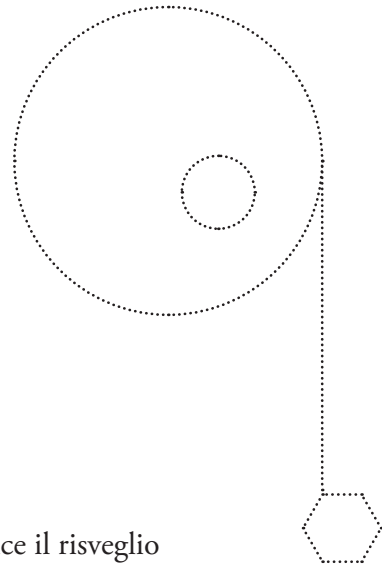
Il crepitare del fuoco al mattino, il suo profumo, dolce il risveglio

Tre formaggi vegetali o di latte dalla nostra selezione

Esperanto

5 minuti

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



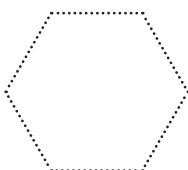
DEGUSTAZIONE DI VINI

*Ricercati percorsi sensoriali
pensati 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 con cardi gobbi e tartufo pregiato di Norcia, pesto di sedano verde e noci, contrasto di aceto balsamico di Guerzoni di 25 anni e quattro sue stimolanti imitazioni

34,00 

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, battuto di avocado e dukka, cupola croccante di verza

32,00  

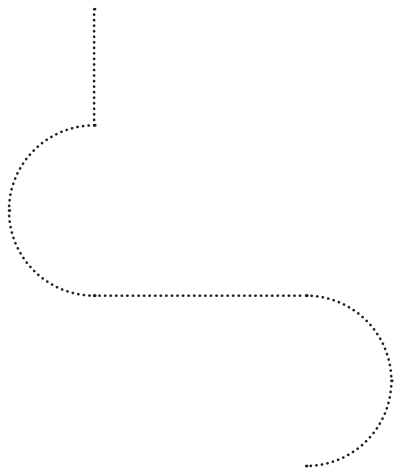
Anacronismo

Tradizionale bavarese di zucca e carciofi, con piccola insalata, disco di mais rosso arrostito profumato con salvia e santoreggia

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

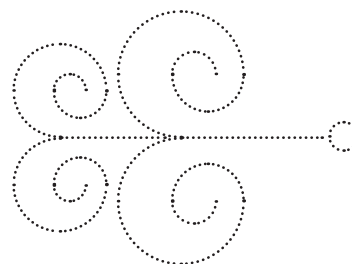
Brodo di cocco delicatamente piccante, profumato al lemongrass e servito ben caldo con shitaké e pak choi grigliati, gratinato con panna di sedano di Verona

28,00 🐝 🍏

Ombra della sera

Passato leggero di lenticchie rosse cotte lentamente con il nostro ghee di montagna, tartufo di mango e cocco, strudel di verdura, cavolino di Bruxelles impanato al sesamo, topinambur arrostito

30,00 🐝



PRIMI PIATTI

L'ombelico del mondo

Risotto allo zafferano, con carciofi, broccoli e prezzemolo, cerchio di cime di rapa, polvere di lamponi e demi glace vegetale (*15 minuti di cottura*)

32,00 🐝 🍏

Il giuoco delle perle di vetro

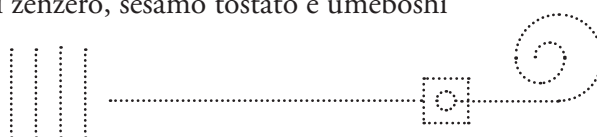
Piccoli gnocchi di patate senza farina farciti con caprino e scorza di limone, fonduta di finocchi e taleggio, sfere di verdura shakerate, emulsione di pastinaca e rafano

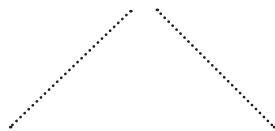
🐝 32,00

Paesaggio interiore

Ravioli farciti con cardi e miso in brodo di porcini, cardoncello italiano, scorzonera e cavolo rosso arrostito, contrasto di zenzero, sesamo tostato e umeboshi

32,00 🍏





SECONDI PIATTI

Il crepitare del fuoco al mattino, il suo profumo, dolce il risveglio

La tradizione incontra la cucina moderna, fagioli giganti dei monti Sibillini cotti come una volta, pancotto di lenticchie, indivia e radicchio tardivo cotti al barbecue

40,00  

Sita Ram, Sita Ram, Sita Ram

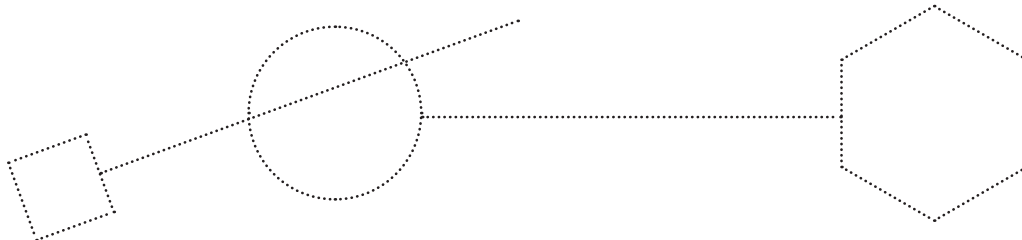
Prezioso tortino di carote e scorzonera dolce, il nostro tempeh e spicchi di carciofi ben arrostiti, caprino di mandorle e salsa al vino rosso

40,00  

Sotto una coltre tenue

Passeggiata invernale alla scoperta di quel bosco, con pesto preparato con il cuore delle verze, falafel di fave e timo, salsa tartufata, castagne, cubi di ricotta delicatamente affumicata, salvia croccante, melograno e altre sorprese nascoste da un manto impalpabile e gustoso

40,00 



DAL TAGLIERE SELEZIONE DI GRANDI FORMAGGI

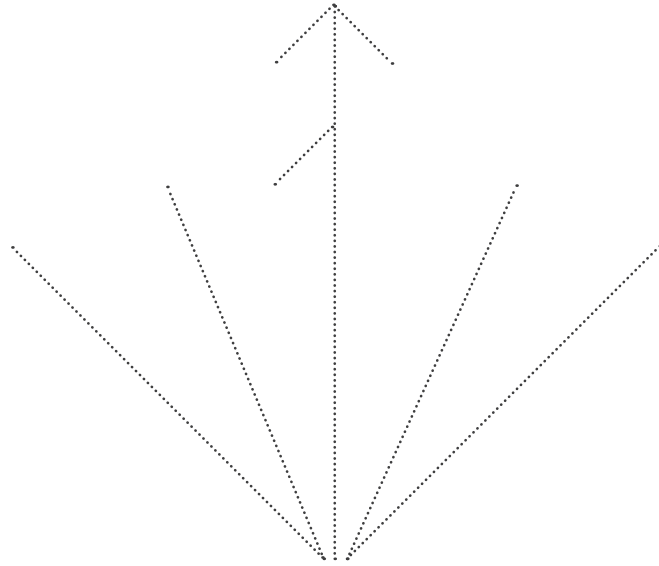
Scelta di cinque qualità 28,00

Scelta di otto qualità 32,00

Selezione di sette formaggi vegetali preparati da noi, 30,00

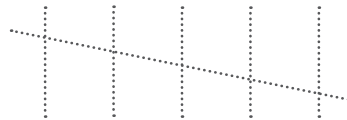


(serviti con mostarda di barbabietola, miele di tiglio di Someo, composta di pere e cannella, il nostro pane svedese)



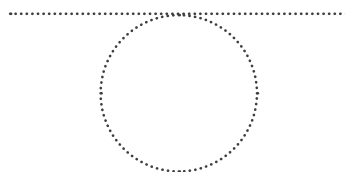
**I fornitori vicini, amici della natura, rispettosi della vita
e della nostra salute**

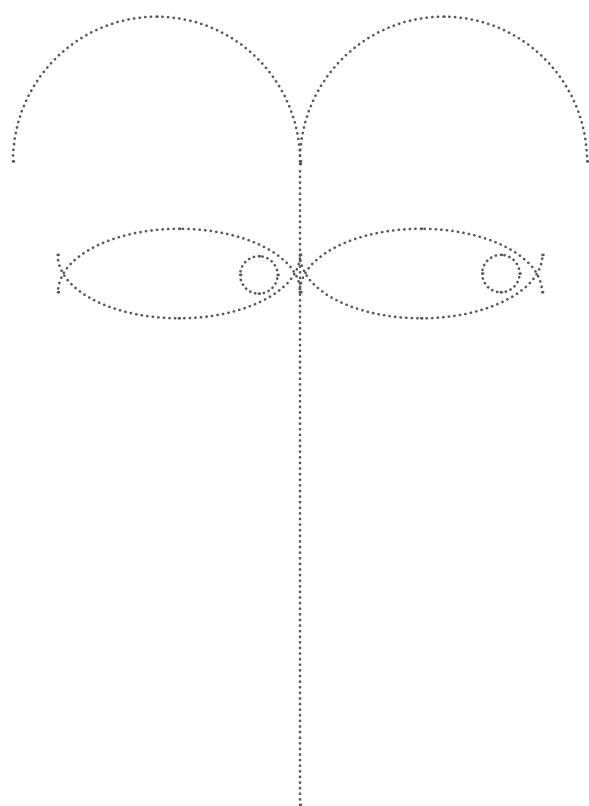
Chiara Onida del Boscasso,
Federica Baj e famiglia per asparagi e buone patate,
L'azienda Agricola Corbari di Daniele e Luigi con frutta e verdura,
Luca Sala di Cascina Selva per latte, panna e formaggi a caglio vegetale,
Rosso Rapa dell'amico Gianluca Ferrari per zucca e grano saraceno,
Giovanni di Orto Sano con le migliori radici mai assaggiate,
i presidi di Slow Food, l'aceto balsamico di Lorenzo Guerzoni,
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.

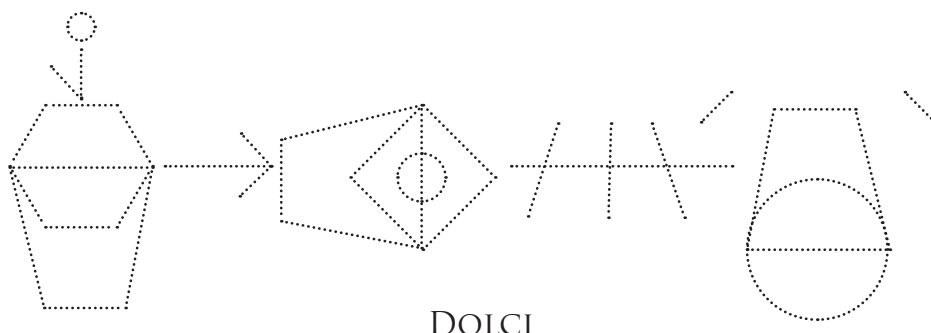


**Tutti i nostri ingredienti sono di origine biologica, biodinamica o da orti sinergici,
una scelta di gusto, per la salvaguardia del caro pianeta e per la protezione
del nostro paesaggio interiore.**

*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.*







DOLCI

5 minuti

Terrina di cioccolato e sorbo degli uccellatori, rocher di cioccolato bianco e lamponi, cheese cake di anacardi e lime, catalana di nocciole piemontesi, tacos di cioccolato, arancia e peperoncino

20,00 🐝 🍏

Esperanto

Crema di mango, con ananas arrostito, kiwi, uva fragola, banana glassata, salsa di melograno, gelato di cotogna e zenzero, profumo di rosa

20,00 🐝 🍏

Nuvola dopo la pioggia

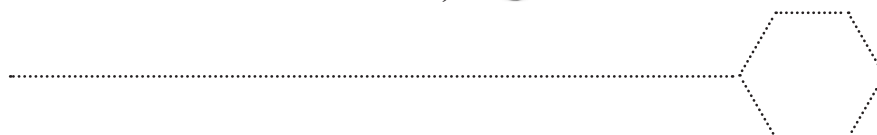
Golosa terrina di cocco e il suo crumble, agrumi all'orientale e salsa al nostro alchermes

20,00 🐝 🍏

Sulle note della Bossa Nova

Piccola torta di farro, cioccolato e composta di lampone, pasticceria di pistacchi, dadolata di pere e cardamomo, gelato al caffè, salsa di caffè estratto a freddo e selezionato per me da Lavazza

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.**