

ANTIPASTI

- Antipasto Misto Tradizionale..
..della Locanda €13,00 GL
- Spalla Cruda di Tizzano con Brioches al Gorgonzola €15,00 G*
- Tartara di Fassona Piemontese, Peperoni Gialli...
..Arrostiti e Sale di Capperi €15,00 GL
- Sformatino di Melanzane allo Zenzero e Coulis di Datterini €15,00 GL
- Code di Gamberi in Dolce Piccante €16,00 G*L*
- Filetti di Triglia 'in Saor' Uvetta e Pinoli con Polenta Bianca €16,00 GL
- Tentacolo di Piovra Arrostito su Purea di Topinambur...
..e Scarola al Pepe Rosa €16,00 GL

PRIMI

- Risotto ai Formaggi Lombardi della Locanda €10,00 G
- Risotto Cremoso alla Rapa Rossa e Gocce di Liquirizia €13,00 GL*
- Marubini ai Profumi dell'Orto o in Brodo €12,00 L*
- Tortelli di Cinghiale al Tartufo Nero €16,00
- Tortelli di Zucca su Passato di Pomodoro e Porcini € 14,00
- Gnocchi a Sfera di Ricotta di Capra, Crema di Pomodoro..
..alla Mentuccia e Crumble al Basilico €13,00
- Bigoli al Ragù di Sarde, Verdure e Pomodoro Confit € 13,00 L
- Tagliolini Bianchi e Neri al Sugo di Molluschi e Asparagi €13,00 L

SECONDI

- Costata di Fassona Piemontese (Macelleria Cazzamali) al Sale Grosso..
..e Rosmarino con Patate Arrosto (x 2 Pers.) €7,00/Hg GL*
- Lingotto di Barbina Piemontese (Macell. Cazzamali) con Gratin di Patate €21,00 L*
- Sovrana di Galletto in Reticella al Tartufo Nero e Caponata di Verdure €20,00 G
- Schiena di Coniglio Ripiena con le sue Pesche Caramellate €18,00 GL*
- Turbante di Sogliola, Melanzane, Coulis di Pomodoro e Riso Venere €22,00 GL
- Baccalà Mantecato, Acciughe del Cantabrico e Pane alla Curcuma €18,00
- Calamari Ripieni con Capperi e Olive e Polentino Bianco €20,00 L
- Spiedino di Gamberi in Panatura di Mais, Fonduta di Porri..
..e Salsa alla Curcuma €20,00 GL*
- Selezione di 6 Formaggi con Mostarda €12,00 G

QUALORA NON FOSSE GRADITO IL PARMIGIANO, CORTESEMENTE DIRLO PRIMA

MENU' DEL BUON RICORDO : Antipasto Misto della Locanda
+ Marubini ai Profumi dell'Orto + Sbrisolona con Crema di Zabajone €42,00

I PIATTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI, CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

G - Piatto Senza Glutine, **L** - Piatto Senza Lattosio
G* L* - Possiamo Farlo Senza
Glutine e Lattosio

Menu Per Compagnie

Antipasto composto da:

Selezione di salumi nostrani da noi prodotti
accompagnati da frittata e verdure sott'olio

Bis di primi piatti a scelta tra:

Risotti: - alla Rustica (funghi, salsiccia e verdure),

- ai formaggi lombardi,
- asparagi e porcini,
- radicchio e provola
- zucca e salsiccia,
- Risotto primavera (a base verdure),

Lasagnette alle Verdure,

Maccheroncini alla campagnola (pomodoro, salsiccia, verdure)

Gnocchetti verdi alla crema di taleggio e erbe, Gnocchetti al pomodoro fresco e basilico,

Crespelle provolone e speck, Crespelle provolone e asparagi,

Crespelline Primavera, Maltagliati al Ragù di Anitra e funghi,

Pennette Asparagi e Salmone, lasagnette ai Crostacei.

Bis di secondi piatti a scelta tra:

Filetto di Manzo al Balsamico, Tagliata di barbina al Rosmarino (manzo giovane, molto tenera)

Filettino di maiale alle erbe, Brasato di Pernice di Manzo con Polenta,

Filettino ai Capperi, Bocconcini di Cinghiale con Polenta,

Girello di vitello in salsa delicata (curry), Girello di vitello stufato alle verdure,

Petto di Anitra al Vin Cotto,

Arista alla toscana (lombatina di maiale al forno), Nocette di Filetto agli Asparagi

Nocette di Filetto ai Porcini

Bis di Dolci Della Casa o Torta per Ricorrenza

Acqua e Caffè

45.00 € cad.

(Vini Esclusi)

Per comunicare la scelta del Menu o eventuali informazioni e variazioni
telefonare al 0372 835576