



Battuta di manzo piemontese al naturale con abbinamenti classici	€ 14,50
Crema di fagioli zolfini con pesto di carciofi alla maggiorana e mollica di pane all'olio	€ 10,50
Lumache stufate su crema di spinaci, crostone "bourguignonne" e germogli	€ 13,00
Focaccina allo stracchino con prosciutto cotto artigianale e caramello al balsamico	€ 12,50
Polpettina d'agnello tra pane ai 5 cereali, spinaci senape e formaggio	€ 13,50
"Mozzarella & carrozza"	€ 11,50
Risotto mantecato al radicchio tardivo di Treviso e vino rosso, "tastasal" croccante	€ 14,00
Ristretto di bosco in Raviolo, erba cipollina, broccolo fiolaro, mascarpone e acciughe	€ 13,50
Gnocchi di patate rosse su salsa di baccalà, cavolo riccio e polvere di capperi	€ 13,50
Tagliatelle di farina di castagne con ragù di fagianella, bietoline e salsa al tartufo nero	€ 14,00
Zuppa di pasta e patate con crostini, burrata affumicata, uova di quaglia e pepe nero	€ 13,00
Maialino fondente fritto al sesamo con insalata di radicchio e panna al rafano crem	€ 17,50
Cubi di lingua confit, finocchi brasati rape rosse e salsa yogurt al timo	€ 17,50
Lombetto Picana di Manzo arrostito al barbecue con raperonzoli spadellati	€ 19,50
Petto d'anatra all'arancia con cime di rapa, la sua coscetta glassata su purè di patate	€ 19,00
Faraona farcita alle castagne, scalogno glassato e salsa al marsala	€ 17,50
Uovo in camicia alla Rossini, tartufo nero, foie gras, pan brioche e salsa al madeira	€ 17,50
Contorni	€ 4,50
Tiramisù	€ 7,00
Il Babà al Rhum, crema al limone e granita al mandarino	€ 8,00
Pera cotta al vino rosso e il suo sorbetto, zabaione alle spezie e biscotto alla nocciola	€ 8,00
Meringata ai Litchi e agrumi	€ 8,00
Cremoso al cioccolato fondente e pistacchio	€ 8,00
La Millefoglie di Giancarlo Perbellini	€ 8,00

Il Menù Della Locanda 43 €

- Carpaccio di manzo marinato al limone, carciofi, caprino, capperi erba cipollina e nocciole
 - Tart tatin di cipolline borettane caramellate e gelato al gorgonzola
 - Conchiglioni su crema di patate farciti di ricotta e spinaci
 - Maialino da latte croccante laccato al miele e profumo di pino mugo
 - Crostatina al caffè, con morbido al cioccolato e gelato fior di latte
- (il menù è proposto per tutto il tavolo, coperto incluso)

I Vini "Selezione della Casa"

Prosecco Doc Selezione Perbellini	s.a. Biancavigna	€ 3,50	€ 17,00
Trento Doc Brut	s.a. Revi	€ 5,00	€ 27,00
Franciacorta Saten "La Via Della Seta"	'14 Vigneti Cenci	€ 6,50	€ 35,00
Soave Classico	'18 Suavia	€ 4,00	€ 18,50
Ribolla	'18 Collavini	€ 4,50	€ 24,00
Rose "Scalabrone"	'17 Antinori	€ 4,50	€ 24,00
Teroldego	'17 Roeno	€ 4,50	€ 22,00
Rosso di Montalcino	'16 Casanova di Neri	€ 5,00	€ 29,00
Valpolicella Classico	'18 Mazzi	€ 4,00	€ 18,50
Valpolicella Classico Superiore "Ognisanti"	'15 Bertani	€ 5,00	€ 27,00
Valpolicella Superiore Ripasso	'16 Monteci	€ 5,00	€ 27,00
Amarone della Valpolicella Classico	'13 Santa Sofia	€ 9,50	€ 55,00

Coperto: € 2,50 Acqua Minerale Naturizzata 0,75 litro: € 2,00 Caffè: € 2,50