



Battuta di manzo condita classica	€ 14,50
Fiori di zucchine farciti di ricotta, la sua pappa, salsa di caprino e cialdine di pane	€ 11,50
Panissa frita ligure e baccalà mantecato, spinacine, salsa rubra e cipolla rossa	€ 11,50
Bouquet di misticanza, tartufo nero, parmigiano, uova, mela verde, nocciole	€ 12,50
Sfogliatina di pasta sfoglia al pomodoro, burrata, acciughe e origano fresco	€ 11,00
“Mozzarella & Carrozza”	€ 12,00
“Risi e bisi”,risotto mantecato al parmigiano, piselli, polvere di capperi e limone	€ 14,00
Caserecci al prezzemolo, ragù d’ anatra, Monteveronese ed erba cipollina	€ 13,00
Spaghetti alla carbonara di verdure e pepe nero di Sarawak	€ 12,50
Gnocchi di ricotta su crema di erbette, peperoni, fave e crumble salato alla rapa rossa	€ 13,00
Ditalini al basilico con melanzane, mozzarella e crostini all’olio, su spuma di gazpacho	€ 13,00
Stinco di Maialino croccante con spitzkrau e rapa rossa marinata	€ 17,50
Cubi di manzo rosa alle ciliegie, spuma di patata e salsa al vino rosso	€ 21,00
Tiepido rosa di vitello, insalata di lattuga fresca, olive taggiasche e maionese alla soia	€ 18,00
Arrostino di agnello alle erbe, insalatina di cetrioli e salsa yogurt alla menta	€ 17,50
Petto e cosce di quaglia arrostiti, fagiolini, pesto di rucola e pane croccante alla diavole	€ 17,00
Contorni	€ 4,50
Tiramisù	€ 7,00
La Millefoglie di Giancarlo Perbellini	€ 8,00
Crostatina alle pesche caramellate, gelato al fior di latte e timo, granella di amaretto	€ 8,00
Il “mangia e bevi” di frutta fresca, granita al lime, spuma al cocco e zucchero alla menta	€ 7,50
Semifreddo al cioccolato fondente, albicocche allo zenzero, salsa yogurt e bergamotto	€ 7,50
Mousse alle fragole con gelato al pistacchio e crema leggera al mascarpone	€ 7,50

Il Menù Della Locanda 48 €

Crea il tuo menù degustazione scegliendo all’interno del menù, 5 delle tue portate preferite.

Due antipasti, un primo e un secondo piatto. Un dessert.

Servito per tutto il tavolo.

Compreso nel prezzo il coperto e l’acqua.