



| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Battuta di manzo piemontese al naturale con abbinamenti classici | € 14,50 |
| Fiori di zucchine farciti di ricotta, la sua pappa, salsa di caprino e cialdine di pane | € 11,50 |
| Crema alle erbe di campo, baccalà mantecato, crostini integrali e capperi fritti | € 11,50 |
| Asparagi verdi al vapore con bouquet di insalata e battuto d'uovo, spugnole e pancetta | € 12,00 |
| Crocchette "filanti" di patate e scamorza, spinacine, cipolla caramellata e maio alla soia | € 11,00 |
| "Mozzarella & Carrozza" | € 11,50 |
| | |
| Risotto mantecato ai bruschandoli con ragù di coniglio e crumble salato al parmigiano | € 14,00 |
| Caserecci di pasta fresca al torchio con carletti spontanei e ragù d'anatra | € 13,00 |
| Spaghetti alla carbonara di verdure, pecorino e pepe nero di Sarawak | € 12,50 |
| Gnocchi su crema al gorgonzola, melanzane al timo, limone e mandorle tostate | € 12,50 |
| Zuppa pavese agli asparagi bianchi con crostone al parmigiano e uovo in camicia | € 12,50 |
| | |
| Stinco di Maialino croccante con agretti sbianchiti e crema di funghi champignon | € 17,50 |
| Spezzatino di manzo al sangue con piselli, fave, pomodoro semi cotto e origano fresco | € 18,00 |
| Animella arrostita e glassata con crema di fegatini alle nocciole e croccante | € 18,50 |
| Vitello panato, farcito con fontina e prosciutto, insalatina e salsa tartara | € 17,00 |
| Petto e cosce di Quaglia disossata e arrostita, purè affumicato e pesto di aglio orsino | € 17,00 |
| Contorni | € 4,50 |
| | |
| Tiramisù | € 7,00 |
| La Millefoglie di Giancarlo Perbellini | € 7,50 |
| Crostatina alla "namelaca" di cioccolato fondente 66%, panna e fragoline di bosco | € 8,00 |
| Spuma di ricotta con gelato al pistacchio salato, amarene sciropate e crumble | € 7,50 |
| Tortino al mais, sciropo d'acero, purea di banana e lamponi | € 7,50 |
| Mousse ai frutti esotici con spuma di cheesecake, cioccolato bianco e cialda al caffè | € 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.