



LOCANDA
4 CUOCHI

Battuta di manzo piemontese al naturale con abbinamenti classici	€ 14,50
Crema di ceci, burrata affumicata, crostini integrali e pesto di basilico	€ 10,50
Crocchette di baccalà, insalata di primavera, olive e maionese al wasabi	€ 12,50
Polpettina d'agnello su crostone di pane, formaggio flambato e spinacine alla senape	€ 12,50
"Mozzarella & carrozza"	€ 11,50
Uovo in camicia su crema di asparagi e salsa spugnole	€ 12,50
Risotto mantecato al burro acido, cipolline rosse caramellate e aringa affumicata	€ 13,50
Tortelli farciti di crémé brullè all'uovo e parmigiano con asparagi glassati	€ 13,50
Tagliatelle mantecate ai piselli con ragù di ossobuchi di vitello e pane alle erbe	€ 13,50
Conchiglioni farciti di cacio e pepe, cavolo riccio e limone grattugiato	€ 13,00
Gnocchi di patate con spuma alla pizzaiola, caprino all'origano e capperi fritti	€ 13,00
Quaglia arrostita al barbecue, purè di patate affumicato e olio al salmoriglio	€ 17,00
Spalla di agnello brasato, battuto di carciofi alla menta e topinambur fritti	€ 18,00
Manzo arrostito al sangue, purea di melanzana e salsa barbecue	€ 18,00
Animella arrostita e glassata, crema di fegatini alle nocciole e croccante	€ 18,00
Coscia di tacchinella marinata all'olio di olive taggiasche, pesto di fave e fagiolini	€ 17,00
Formaggio al forno in terracotta, pane in cassetta e composte frutta e verdure	€ 15,50
Contorni	€ 4,50
Tiramisù	€ 7,00
Frittelle alle mele con gelato al fior di latte biologico "Guernsey" grass fed	€ 8,00
Meringata alle fragole e limone con cuore di sorbetto	€ 8,00
Monoporzione di zuppa inglese, alchermes, vaniglia e cioccolato	€ 8,00
Cheese cake semifreddo al cassis, spuma al cioccolato bianco e cialda al sesamo	€ 8,00
Tenerina al cioccolato 66%, spuma al pistacchio e sorbetto ai lamponi	€ 8,00

Il Menù Della Locanda 43 €

Battuta di vitello da latte, cialda ai pistacchi salati e crema ai peperoni dolci

Tarte tatin di cipolline caramellate con gelato al gorgonzola

Maccheroncini di grano arso al torchio, ragù d'anatra, cime di rapa e pomodori confit

Maialino da latte croccante laccato limone e zenzero

1000 foglie della pasticceria Dolce Locanda

(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 Pas Dosé	s.a.Wallenburg	€ 5,00	€ 27,00
Rosè Metodo Classico	'14 Cantine della Volta	€ 6,50	€ 35,00
Soave Classico	'17 Balestri Valda	€ 4,00	€ 19,50
Chardonnay	'17 E.Germano	€ 4,50	€ 24,00
Riesling	'16 Red Stone	€ 5,00	€ 25,00
Rosso di Montalcino	'16 Casanova di Neri	€ 5,00	€ 29,00
Pinot Nero	'16 Giralan	€ 5,00	€ 27,00
Valpolicella Classico	'16 Secondo Marco	€ 4,00	€ 19,50
Valpolicella Classico Superiore	'15 Le Calendre	€ 4,50	€ 24,00
Valpolicella Superiore Ripasso	'14 Antiche Terre V.	€ 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