

LOCANDA
4 CUOCHI



la carta della Locanda

IL MENU • LA CANTINA

i nostri piatti

Battuta di manzo piemontese condita classica	€ 14,50
Crema di cipolla rossa, crostoni al groviera d'alpeggio e semi di girasole caramellati	€ 10,00
Frolla salata allo stracchino con prosciutto cotto artigianale e aceto balsamico	€ 10,50
Fiori di zucchine ripieni di ricotta e spinaci serviti sulla loro pappa e salsa al caprino	€ 11,00
Sfogliatina al pomodoro e burrata, filetti di acciughe del Cantabrico e origano fresco	€ 11,00
Mozzarella & Carrozza	€ 11,50
Risotto mantecato alle verdure estive, pane croccante e olio alle erbe	€ 13,50
Spaghetto al basilico, fagiolini, pomodori confit e olio di pinoli	€ 13,50
Le chiocchie di Kamut con ragù d'anatra, crema di piselli e mandorle salate	€ 12,50
Gnocchi di patate agli spinaci, salsa olandese e broccolo napoletano	€ 12,50
Millefoglie di melanzane alla parmigiana, mozzarella di bufala e salsa pomodoro	€ 12,00
Maiolino fritto al sesamo con panna alla senape e insalata di cavolo spitzkraut	€ 17,00
Sandwich di vitello, salsa tonnata all'aringa affumicata e misticanza	€ 17,50
Quaglia disossata e arrostita, peperoni dolci marinati e salmoriglio	€ 17,00
Coscia di tacchinella marinata, pesto di fave e purea di patate alle olive taggiasche	€ 17,00
Tiepido di manzo rosa... "rucola e Parmigiano"	€ 17,50
Bruschetta al pomodoro, Uovo in camicia, melanzana e pancetta	€ 15,00
Contorni	€ 4,50
Tiramisù	€ 7,00
La Millefoglie di Giancarlo Perbellini	€ 7,50
Semifreddo al Gianduja, nocciole speziate e gocce di caramello	€ 8,00
Mousse alla pera e passione, cialda al sesamo e panna al lime	€ 7,50
Cheese cake alle fragole fresche, gelatina al limone e pistacchio salato	€ 7,50
Coppa allo yogurt, pesche sciroppate al sambuco, crumble al cioccolato	€ 7,50

il menu della locanda

€ 48,00

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, il prezzo del coperto e l'acqua.

i vini selezione della casa



Prosecco Doc Selezione Perbellini	s.a. Biancavigna	€ 3,50	€ 17,00
Trento Doc	s.a. Revì	€ 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 E. Collavini	€ 4,50	€ 24,00
Rosè "Scalabrone"	'17 Antinori	€ 4,50	€ 24,00
Rosso Di Montalcino	'16 Casanova di Neri	€ 5,00	€ 29,00
Valpolicella Classico	'18 Mazzi	€ 4,00	€ 18,50
Valpolicella Classico Superiore Ripasso	'13 Antiche Terre V.	€ 5,00	€ 27,00
Amarone Classico della Valpolicella	'15 Santa Sofia	€ 9,50	€ 57,00

Coperto: € 2,50 Acqua minerale naturizzata 0,75 litro: € 2,00 Caffè: € 2,50

I piatti proposti all'interno del menù, possono contenere allergeni. Rimandiamo i gentili clienti all'informativa esposta in entrata. Il personale è a disposizione per qualsiasi ulteriore chiarimento.



le Bollicine



Prosecco	s.a. Santa Eurosia	€ 21,00
Durello	s.a. Dama del Rovere	€ 27,00
Durello Riserva Amedeo Lessini	'14 Ca' Rugate	€ 35,00
Lambrusco Vigna del Cristo	'18 Cavicchioli	€ 19,00
Ferrari Perlé	'13 F. Ili Lunelli	€ 38,00
Ferrari Perlé Bianco	'09 F. Ili Lunelli	€ 65,00
Giulio Ferrari	'07 F. Ili Lunelli	€ 105,00
Monsupello Nature	s.a. Monsupello	€ 35,00
Monsupello Brut Millesimato	'14 Monsupello	€ 45,00
Franciacorta Extra Brut	'17 Solo Uva	€ 32,00
Franciacorta Cabochon Brut	'12 Monterossa	€ 85,00
Franciacorta Cabochon Brut Nature Doppiozero	'12 Monterossa	€ 105,00
Franciacorta Saten "Sansevé"	s.a. Monterossa	€ 37,00
Franciacorta Saten	'13 Cà Del Bosco	€ 75,00
Franciacorta Rosé Extra Brut	s.a. Camossi	€ 33,00
Annamaria Clementi	'09 Cà Del Bosco	€ 115,00
Almerita Brut	'15 Tasca D'Almerita	€ 38,00
Champagne Brut	s.a. Remi Couvreur	€ 52,00
Champagne Brut "Special Cuvée"	s.a. Bollinger	€ 80,00
Champagne Extra Brut "Première Cuvée"	s.a. Bruno Paillard	€ 68,00
Champagne Brut Reserve	s.a. Bérêche & Fils	€ 75,00
Champagne Brut Rosé "Oeil de Perdrix"	s.a. Jean Vesselle	€ 73,00
Champagne Brut O- de Blanc	s.a. Perriet Juet	€ 150,00
Champagne Dom Pérignon	'09 Moët & Chandon	€ 210,00

i Bianchi



VINI BIANCHI NORD ITALIA

Chiaretto	'18 Cavalchina	€ 18,00
Soave Calvarino	'17 Pieropan	€ 33,00
Soave "La Rocca"	'17 Pieropan	€ 44,00
Soave Montefiorentine	'17 Ca' Rugate	€ 25,00
Soave Monte Carbonare	'17 Suavia	€ 27,00
Massifitti	'16 Suavia	€ 27,00
Lugana "Capotesta"	'18 Cascina Maddalena	€ 27,00
Lugana "Molceo"	'16 Ottella	€ 28,00
Custoza	'18 Cavalchina	€ 18,00
Capitel Foscario	'18 Anselmi	€ 25,00
Studio	'17 Ca' Rugate	€ 31,00
Chardonnay "La Foa"	'16 Colterenzio	€ 48,00
Pinot Bianco	'18 Terlano	€ 25,00
Gewuztraminer	'18 Hofstatter	€ 28,00
Gewurtraminer Lunare	'16 Terlano	€ 58,00
Müller Thurgau "Feldmarschall"	'17 Tiefenbrunner	€ 49,00
Sauvignon	'18 Livio Felluga	€ 29,00
Terre Alte	'17 Livio Felluga	€ 67,00
Ribolla "Opoka"	'17 Simcic	€ 69,00
Viťovska	'12 Vodopivec	€ 65,00
Rossj Bass	'17 Gaja	€ 89,00

VINI BIANCHI CENTRO/SUD ITALIA

Vermentino Bolgheri "Solosole"	'18 Poggio al Tesoro	€ 29,00
Trebbiano d'Abruzzo "Vigneto di Popoli"	'14 Vallereale	€ 47,00

Cervaro della Sala	'14 Antinori	€ 62,00
Fiano di Avellino	'16 Marsella	€ 29,00
Greco Di Tufo	'17 Pietracupa	€ 27,00
Soente	'18 Cotarella	€ 28,00
Chardonnay	'15 Tasca d'Almerita	€ 55,00
Mozia	'18 Tasca d'Almerita	€ 29,00

VINI BIANCHI D'EUROPA

Riesling "Red Stone"	'17 Gunderloch	€ 27,00
Riesling Trocken	'18 Dönnhoff	€ 32,00
Riesling Vom Roten Schiefer	'15 Clemens Busch	€ 52,00
Gewurztraminer Aromatico Alsaziano	'15 G. Grai	€ 28,00
Engelgarten 1Er Cru	'14 Deiss	€ 48,00
Pouilly Fuissé Clos Varambon	'14 Chateau des Rontets	€ 59,00
Bourgogne Les Setilles	'16 Olivier Leflaive	€ 55,00
Bourgogne	'17 J. M. Boillot	€ 48,00
Meursault Village	'13 A. Grivault	€ 85,00
Meursault Village	'13 D. D. Comtes Lafon	€ 167,00
Puligny-Montrachet	'16 B. Moreau	€ 120,00
Chassagne Montrachet	'17 Vincent Girardin	€ 190,00
Corton Charlemagne Grand Cru	'15 Girardin	€ 247,00
Chablis	'17 G. Duplessis	€ 37,00
Sancerre Blanc Silex	'16 Delaporte	€ 48,00



VINI ROSSI NORD ITALIA

Amarone	'09 Quintarelli	€ 295,00
Amarone Ravazzol	'15 Ca' La Bionda	€ 95,00
Amarone	'12 Secondo Marco	€ 105,00
Amarone	'15 La Giuva	€ 105,00
Amarone	'15 Zymè	€ 135,00
Amarone "Marta Galli"	'09 Le Ragose	€ 79,00
Valpolicella Classico Superiore Ripasso	'15 Monte dei Ragni	€ 69,00
Valpolicella Classico Superiore Ripasso	'15 Secondo Marco	€ 42,00
Valpolicella Superiore Ripasso "Malavoglia"	'16 Ca' La Bionda	€ 36,00
Valpolicella Classico Superiore Ripasso "Jago"	'15 Villa Spinosa	€ 33,00
Valpolicella Classico Superiore Ripasso "Le Sassine"	'16 Le Ragose	€ 28,00
Valpolicella Classico Superiore	'12 Quintarelli	€ 105,00
Valpolicella Superiore	'14 Roccolo Grassi	€ 44,00
Valpolicella Superiore "Il Rientro"	'16 La Giuva	€ 36,00
Valpolicella Classico Superiore Casal Vegri	'16 Ca' La Bionda	€ 32,00
Valpolicella Classico Superiore "I Figari "	'16 Villa Spinosa	€ 27,00
Valpolicella Classico	'18 La Giuva	€ 22,00
Valpolicella Classico	'16 Secondo Marco	€ 22,00
Bardolino	'18 Cavalchina	€ 18,00
La Poja	'11 Allegrini	€ 129,00
Oseleta	'11 Zymè	€ 65,00
Kairos	'16 Zymè	€ 78,00
Rosso Colli Euganei Gemola	'11 Vignalta	€ 58,00
Pinot Nero	'16 Le Due Terre	€ 55,00
Pinot Nero	'17 Carlotto	€ 42,00
Lagrein	'17 Carlotto	€ 35,00
Nebbiolo	'16 Nino Negri	€ 27,00
Sfursat 5 Stelle	'15 Nino Negri	€ 80,00
Barolo	'13-'14 Massolino	€ 57,00
Barolo Brunate	'13 Marcarini	€ 70,00

Barolo	'14 Canonica	€ 88,00
Barolo Brunate	'15 Rinaldi	€ 195,00
Barbaresco	'13 Gaja	€ 218,00
Barbaresco Riserva	'13 Prod. Barbaresco	€ 69,00
Barbaresco Riserva	'14 Prod. Barbaresco	€ 59,00
Barbaresco	'14 Prod. Barbaresco	€ 37,00
Langhe Nebbiolo	'18 Prod. Barbaresco	€ 25,00
Barbera	'17 Caviola	€ 27,00

VINI ROSSI CENTRO/SUD ITALIA

Merlot "Il Tesoro"	'08 Terrabianca	€ 29,00
Chianti Classico	'15 Ormanni	€ 27,00
Chianti Badia Passignano	'12 Antinori	€ 52,00
Rosso di Montalcino	'15 Le Ragniaie	€ 35,00
Rosso di Montalcino	'11 Poggio di Sotto	€ 98,00
Brunello di Montalcino	'13 Poggione	€ 59,00
Brunello di Montalcino	'13 Le Ragniaie	€ 85,00
Morellino di Scansano Riserva Madre Chiesa	'14 Terenzi	€ 39,00
Pian del Ciampolo	'17 Montevertine	€ 39,00
Montevertine	'16 Montevertine	€ 95,00
Le Pergole Torte	'14 Montevertine	€ 150,00
Bruciato	'18 Antinori	€ 35,00
Tignanello	'16 Antinori	€ 115,00
Solaia	'13 Antinori	€ 290,00
Montevetrano	'09 Montevetrano	€ 85,00
Aglianico del Vulture Taglio del Tralcio	'16 Re Manfredi	€ 25,00
Sodale	'16 Cotarella	€ 27,00
Frappato	'16 Arianna Occhipinti	€ 38,00
Nero d'Avola Siccagno	'15 Arianna occhipinti	€ 38,00
Rosso del Conte	'14 Tasca d'Almerita	€ 69,00

VINI ROSSI D'OLTRALPE

Cotes du Rhone "Samorens"	'15 Ferraton	€ 25,00
Gevrey Chambertin V. V.	'16 Roty	€ 113,00
Morey Saint-Denis	'16 Dujac	€ 122,00
Vosne-Romanée	'16 Forey	€ 89,00
Auxey-Duresses 1er Cru	'16 Philippe Bourzereau	€ 85,00
Côte-Rôties	'12 Ogier	€ 110,00
Chateau Chasse-Spleen Cru Bourgeois	'15 Moulis-En-Médoc	€ 85,00
Château Léoville Barton 2ème Cru	'08 Saint-Julien	€ 215,00

i Vini dolci

Moscato d'Asti	750cc	'17 La Morandina	€ 20,00
Moscato passito	750cc	'15 Forteto della Luja	€ 48,00
I Capitelli	750cc	'11 Anselmi	€ 59,00
I Capitelli	375cc	'11 Anselmi	€ 34,00
Muffato della Sala	500cc	'14 Antinori	€ 55,00
Capofaro	500cc	'16 Tasca D'Almerita	€ 42,00
Recioto di Soave "La Perlara"	500cc	'16 Ca' Rugate	€ 34,00
Recioto	500cc	'15 Vigna '800	€ 39,00
Recioto	500cc	'15 La Giuva	€ 55,00
Fior d'Arancio Colli Euganei	375cc	'14 Vignalta	€ 42,00
Château d'Yquem Grand Cru	375cc	'98 Château d'Yquem	€ 315,00

