ANTIPASTI

Battuta di manzo condita classica	€ 15,50
"Salanova a Sorpresa". Insalata farcita con olive pomodori confit, mandorle, capperi, origano, formaggio, mimosa di uovo sodo, condita con senape delicata olio e limone	€ 15,00
Crema di carote al profumo di curcuma, scalogno glassato, gocce di taleggio, guarnizione di riso nero soffiato e olio all'erba luigia	€ 14,00
Fish and Chips di storione in "Saor" caldo: pesce fritto impanato, crocchetta di patata, spuma calda agrodolce, uvetta e pinoli	€ 15,50
"Mozzarella & Carrozza"	€ 14,50
Fiocco riserva di Langhirano servito con giardiniera di verdure e pan brioches	€ 14,50
Tart tatin di cipolline borettane, caramello di aceto balsamico e gelato al gorgonzola	€ 14,50

PRIMI PIATTI

Risotto al Tastasal, salsa ridotta al vino rosso, e crumble croccante alla cannella	€ 17,00
Gnocchi di patate su crema di funghi porcini, dadolata di zucca al vapore, jus di pollo e polvere di alloro	€ 16,50
Tagliatelle di pasta all'uovo, ragù di faraona, radicchio, castagne e asiago	€ 16,50
Le trofie alla crema di basilico e anacardi, broccoletti, acciuga e limone	€ 16,00
"Pasta e Patate"! I Ditali mantecati al parmigiano e tartufo nero, su crema di patate, uova di quaglia in camicia e sale maldon affumicato	€ 17,00

SECONDI PIATTI

Guancia di manzo cucinata fondente con la sua salsa, purea di sedano rapa, e chips di topinambur fritti	€ 19,50
Petto d'anatra, uva, datteri e zenzero	€ 21,50
Lombetto di Vitella arrostito rosa, cavolfiore e salsa Mornay	€ 22,00
Stinco di maialino, cotto a bassa temperatura e arrostito croccante al forno, laccato con miele limone e liquirizia	€ 19,50
Uovo in camicia al tartufo nero, sfogliatina, porri e salsa al porto	€ 17,50
Fegato di vitello cotto a bassa temperatura e scottato, polenta arrostita, bietoline appassite, e salsa alla senape dolce	€ 19,50
Animella rosolata al burro noisette, crema di fegatini alle nocciole, e spinacine	€ 19,50
Contorni	€ 4,50

DESSERT

Tiramisù	€ 7,50
La Millefoglie di Giancarlo Perbellini	€ 9,00
Il Pandoro Rinomata Offelleria Perbellini con spuma alla vaniglia	€ 8,00
La cheese cake calda e fredda, con spuma alla vaniglia, cannella e salsa ai cachi, con sorbetto all'uva fragola biscotto al burro e salsa ai frutti di bosco	€ 8,50
Zuppa inglese classica, vaniglia, cioccolato e liquore alchermes	€ 8,50
Crème caramel in vetro, pere cotte sciroppate, riduzione di arancia, crumble al cioccolato e peperoncino	€ 8,50
Parfait allo zafferano, salsa di caramello salato, nocciole caramellate, gelato al mascarpone e cialda al cioccolato	€ 9,00
"Traforo del Monte Bianco"! namelaca alla nocciola, pan di spagna al cioccolato con crunch al gianduia, panna montata e marron glace	€ 9,00
Tortino di mele al mais, gelato alla camomilla e uvetta, salsa al miele limone e zenzero	€ 8,50

IL MENU DELLA LOCANDA

Proposto a 59€ a persona, comprensivo di coperto e acqua.

Crea il tuo menu scegliendo 5 delle tue portate preferite tra i piatti della carta.
Due antipasti, un primo, un secondo e un dessert.

Il menu deve essere scelto uguale da tutti i componenti del tavolo.

I VINI SELEZIONE DELLA CASA

Franciacorta Brut	S.A.	Ferghettina	€ 7,00	€ 39,00
Trento Doc Rosè	S.A.	Revì	€ 7,50	€ 45,00
Franciacorta Alma Ass.2 Non Dosato	S.A	Bellavista	€ 9,00	€ 52,00
Soave "Monte Fiorentine"	'23	Ca' Rugate	€ 5,50	€ 29,00
Chardonnay "Linzera"	'23	Eredi di Cobelli Aldo	€ 6,50	€ 34,00
Bourgogne "Les Setilles"	'22	Olivier Leflaive	€ 9,50	€ 55,00
Pinot Nero "Jnoir"	'23	Mancini	€ 6,50	€ 35,00
Temprano	'22	Domaine de Boiron	€ 6,50	€ 35,00
Bolgheri Rosso "Poggio ai Ginepri"	'23	Argentiera	€ 7,50	€ 37,00
Barbera d'Alba Lablù	'22	Damilano	€ 7,00	€ 37,00
Valpolicella Ripasso	'22	Bertani	€ 7,00	€ 34,00
Amarone	'13	Antiche Terre Venete	€ 9,50	€ 57,00

ACQUA NATURIZZATA 0,70L € 2,00 COPERTO € 3,00 CAFFE' € 2,50