

ANTIPASTI

Battuta di manzo condita classica	€ 16,00
Insalata di radicchio tardivo e finocchio, arancia e maionese, croccante di semi, ricotta affumicata e crostini integrali	€ 14,50
Spuma di funghi, lumache in casseruola, crostone umido di sottobosco, salsa verde all'aglio olio e peperoncino	€ 15,50
Bianco di storione marinato alla rapa rossa, purea di patate, salsa al beurre blanc e vino bianco, germoglio di nasturzio, brunoise di verdure e chips croccante al nero	€ 16,00
“Mozzarella & Carrozza”	€ 15,00
Fiocco riserva di Langhirano servito con giardiniera di verdure e pan brioches	€ 14,50
Carciofi panati e fritti, insalatina di radicchietto rosso di Verona, purea di mela al rafano, spuntoni di formaggio caprino e maionese alla soia	€ 16,00
Tart tatin di cipolline borettane, caramello di aceto balsamico e gelato al gorgonzola	€ 15,50

PRIMI PIATTI

Risotto mantecato alle verze, vezzena, pancetta confit di maialino e pane al levistico	€ 17,50
Gnocchi di patate su leggera salsa alla bagna cauda, broccolo fiolaro di Creazzo, acciughe del cantabrico e scorza di limone	€ 16,50
Spaghetto quadrato mantecato all'aglio olio peperoncino e raperonzoli, noce di capasanta dorata e pane al peperone Crusco di Senise	€ 18,00
Pasta e fagioli, battuto di pomodoro alla mediterranea e stracciatella	€ 16,50
Ravioli farciti al parmigiano, cime di rapa spadellate e ragù fino di carni bianche	€ 17,50

SECONDI PIATTI

Guancia di manzo cucinata fondente con la sua salsa, purea di finocchio, gocce di pomodoro, tapioca fritta al curry	€ 19,50
Tagliatina di scamone di cervo arrostito rosa, rapa bianca brasata, purea dolce di zucca, e salsa di salmì	€ 22,00
Stinco di maialino, cotto a bassa temperatura e arrostito croccante al forno, laccato con miele limone e liquirizia	€ 19,50
L'uovo fritto nel pane, insalatina fresca di puntarelle, salsa al formaggio caprino, caramello di cipolla, pesto di pistacchi e olive	€ 17,50
Quaglia disossata e affumicata, battuto di champignon alla senape e salsa rubra	€ 19,50
Animella rosolata al burro noisette, crema di fegatini alle nocciole, spinacine e nocciole	€ 21,00
Contorni	€ 4,50

DESSERT

Tiramisù	€ 7,50
La Millefoglie di Giancarlo Perbellini	€ 9,00
Torta Sablè classica al cioccolato Dominicano 65% su frolla al caffè, gelato alla vaniglia “extra” del Madagascar	€ 9,00
La cheese cake calda e fredda, con spuma alla vaniglia, salsa alla cannella, sorbetto all’ biscotto al burro e salsa ai frutti di bosco	€ 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
Frittelle classiche farcite alla purea di mele, gelato allo yogurt, salsa all’amaretto e scorza di bergamotto	€ 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	€ 7,50	€ 39,00		
Trento Doc Rosè	S.A. Revi	€ 8,00	€ 45,00		
Franciacorta Alma Ass.2 Non Dosato	S.A. Bellavista	€ 9,50	€ 55,00		
San Vincenzo	‘24 Anselmi	€ 6,00	€ 31,00		
Ribolla Gialla	‘25 Fiegl	€ 6,50	€ 33,00		
Bourgogne Aligotè	‘24 V. Bouzereau	€ 8,50	€ 45,00		
Pinot Nero “Jnoir”	‘23 Mancini	€ 7,00	€ 35,00		
Terre di San Leonardo	‘22 San Leonardo	€ 7,00	€ 33,00		
Barbera d’Alba Lablù	‘22 Damilano	€ 7,50	€ 37,00		
Bolgheri Rosso “Poggio ai Ginepri”	‘23 Argentiera	€ 8,00	€ 42,00		
Valpolicella Ripasso	‘22 Bertani	€ 7,00	€ 34,00		
Amarone	‘13 Antiche Terre Venete	€ 10,5	€ 59,00		
ACQUA NATURIZZATA 0,70L	€ 2,00	COPERTO	€ 3,00	CAFFE’	€ 2,50

