ANTIPASTI

Battuta di manzo condita classica	€ 15,50
Misticanza con gamberi scottati, mela, mandorle, tartufo nero e salsa parmigiano	€ 14,50
La Panissa fritta di farina di ceci con pesto di rucola, formaggio squacquerone e caramello al pepe nero	€ 13,50
Focaccina all'olio extra vergine di oliva, salsa di pomodori piccadilly, stracciatella e filetti di acciughe del cantabrico	€ 15,50
"Mozzarella & Carrozza"	€ 14,50
Fiocco riserva di Langhirano servito con giardiniera di verdure e pan brioches	€ 14,00
Fiori di zucchine farciti di zucchina, leggera salsa al caprino, olio al basilico, caramello di cipolla, e cialdine di pane croccante	€ 14,50

PRIMI PIATTI

Risotto mantecato allo zafferano, crumble salato ai pistacchi, e salsa all'aceto di lamponi	€ 17,00
Gnocchi di semola e farina di grano arso, spuma di peperoni dolci, ragù di cortile, salsa al monteveronese ed erba cipollina	€ 16,50
Spaghetto al Tartufo Nero con parmigiano reggiano 28 mesi !	€ 17,50
Maccheroncino di pasta fresca al torchio mantecato, salsa alla carbonara, verdurine estive e polvere di cipolla	€ 16,50
La pasta Fregola come un insalata estiva con fave, piselli, seppioline, coulis di pomodoro e olive taggiasche fritte	€ 16,50

SECONDI PIATTI

Guancia di manzo cucinata fondente con la sua salsa, purea di finocchio, gocce di ristretto di pomodoro, tapioca fritta al curry	€ 19,50
Coscia di Tacchinella marinata alle erbe del mediterraneo e arrostita, insalatina riccia, salsa "caesar salad" e crostini	€ 18,00
Tiepido di manzo arrostito al sangue, salsa alle ciliegie e vino rosso, cremoso di patata ed erbette fresche di montagna	€ 21,00
Stinco di maialino, cotto a bassa temperatura e arrostito croccante al forno, laccato con miele limone e liquirizia	€ 19,50
Uovo in camicia alla parmigiana di melanzane	€ 17,50
Fegato di vitello cotto a bassa temperatura e scottato, polenta arrostita, spinacine appassite, e salsa alla senape dolce	€ 19,50
Storione scottato alla piastra, pesto di valeriana e noci di macadamia, fagiolini verdi, salsa alla bagna cauda e capperi	€ 21,00
Contorni	€ 4,50

DESSERT

Tiramisù	€	7,50
La Millefoglie di Giancarlo Perbellini	€	9,00
“Mangia & Bevi”, frutta fresca, spuma al cocco, granita al lime e moscato, menta	€	8,50
Zuppa inglese classica, vaniglia, cioccolato e liquore alchermes	€	8,50
Coppa di ricotta, fragole fresche, salsa e sorbetto, gelatina al limone, granella di pistacchi	€	8,50
Parfait allo zafferano, salsa di caramello salato, nocciole caramellate, gelato al mascarpone e cialda al cioccolato	€	8,50
Tourbillon di mousse al cioccolato 65%, pan di spagna bagnato all’amaretto, marmellata di albicocche, mandorle caramellate	€	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.