



LOCANDA
4 CUOCHI

Battuta di manzo condita classica	€ 14,50
Gamberi scottati in insalata, maionese alla catalana, mele verdi, cetrioli e mandorle	€ 14,00
Fiori di zucchine farciti di zuccina e ricotta, salsa caprino e cialde di pane	€ 13,50
insalata di baccalà fresco , spuma di patate alle olive, fagiolini e crumble al pomodoro.	€ 14,50
“Mozzarella & Carrozza”	€ 13,50
Fiocco riserva di Langhirano, giardiniera di verdure e pan brioche	€ 14,00
Panissa frita di farina di ceci, stracchino e pesto di rucola, caramello al pepe nero	€ 13,50
“Risi & Bisi” gamberi e limone	€ 16,00
Maccheroncini al grano arso mantecati alla carbonara con pancetta e asparagi	€ 15,50
Spaghetto alla puttanesca leggermente piccante, capperi olive prezzemolo e acciuga	€ 15,50
Crema di zucchine con seppioline al vapore, fregola al pomodoro, primo sale e menta	€ 16,00
Gnocchi di patate viola con salsa parmigiano, crudaiola di primizie dell’orto	€ 15,50
Coscia di pollo disossata e arrostita croccante , servita come una “Caesar salad”	€ 18,50
Coda di bue ricostruita servita con purea di cavolfiore, agretti e gremolada	€ 19,00
Manzo scottato al sangue con purea di piselli, salsa porto e spinaci appassiti	€ 19,50
Stinco di maialino laccato al miele, limone e liquirizia con cuore di lattuga alla piastra	€ 21,00
Scamone rosa d’agnello, purè affumicato, vinaigrette di peperoni,salmoriglio di erbe	€ 19,50
Fegato di vitello con cime di rapa, pane al pomodoro, agrodolce di cipolla rossa, origano	€ 19,00
Contorni	€ 4,50
Tiramisù	€ 7,00
Meringata all’ananas e frutto della passione	€ 7,50
La Millefoglie di Giancarlo Perbellini	€ 8,50
Parfait allo zafferano, caramello salato, nocciole, gelato al mascarpone e cioccolato	€ 8,00
Mousse alla fragola, spuma allo yogurt, crumble al cioccolato e menta	€ 7,50
Semifreddo al cioccolato 75%, gelato al caffè e croccante al sesamo	€ 8,50
Tortino al mais, pistacchio pralinato, sorbetto al lampone e sciroppo d’acero	€ 8,00

Il Menù Della Locanda 55 €

Crea il tuo menù degustazione scegliendo all’interno del menù, 5 delle tue portate preferite.

Due antipasti, un primo, un secondo e un dessert.

Scelto uguale da tutti i componenti del tavolo,

Compreso nel prezzo il coperto e l’acqua.

I Vini “Selezione della Casa”

Prosecco DOC Selezione Perbellini	S.A. Biancavigna	€ 4,50	€ 19,50
Franciacorta Blanc de Blancs Brut	S.A. Monogram	€ 7,00	€ 37,00
Trento DOC Rosè Millesimato	‘18 Revì	€ 7,00	€ 37,00
Chablis	‘20 Jean Goulley	€ 8,00	€ 45,00
Soave Classico “Terre Lunghe”	‘22 Vicentini	€ 4,50	€ 24,00
Bolgheri Rosè “ Scalabrone”	‘22 Antinori	€ 5,50	€ 27,00
Pinot Nero Loira	‘20 Athlètes du Vin	€ 6,00	€ 27,00
Bordeaux	‘19 Dourthe	€ 6,00	€ 27,00
Valpolicella Superiore Ripasso “Vegron”	‘18 Antiche Terre	€ 6,50	€ 28,00
Amarone Classico della Valpolicella	‘19 Domini Veneti	€ 9,50	€ 54,00

Coperto: € 2,50 Acqua Naturizzata 0,70 L: € 2,00 Caffè: € 2,50