

ANTIPASTI

Battuta di manzo condita classica	€ 16,00
Crema delle primizie dell'orto, cremoso di baccalà mantecato, piselli "mangiatutto", crostini, olio aromatizzato all'erba cipollina	€ 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 brioche	€ 14,50
Carciofi panati e fritti, insalatina di radicchio 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 agli asparagi bianchi, salsa all'uovo come una carbonara vegetariana, briciole di pane croccante alla segale	€ 17,50
Gnocchi di farina di grano arso su leggera salsa al caprino, pesto alla trapanese con ricotta pomodorini mandorle e basilico, filetti di mandorla tostata	€ 16,50
Spaghetto quadrato mantecato alla crema di aglio orsino e peperoncino, noce di capasanta dorata e pane al peperone Crusco di Senise	€ 18,00
Pasta e fagioli, battuto di pomodoro alla mediterranea e stracciatella fresca	€ 16,50
Ravioli "prosciutto e piselli", farciti al prosciutto, glassati con piselli novelli e consommè, olio al pomodoro, spuma e germogli di piselli	€ 17,50

SECONDI PIATTI

Guancia di manzo cucinata fondente con la sua salsa, purea di finocchio, gocce di pomodoro, tapioca frita al curry	€ 19,50
Filetto di vitello alle spugnature arrostito e servito rosa, agretti sbianchiti e salsa di cagliatina di latte al limone	€ 22,50
Stinco di maialino, cotto a bassa temperatura e arrostito croccante al forno, laccato con miele limone e liquirizia	€ 19,50
L'uovo in camicia servito su spuma allo zafferano, crostone di pane ai cereali, asparagi verdi glassati e salsa al parmigiano	€ 17,50
Quaglia disossata e affumicata, battuto di champignon alla senape e salsa rubra	€ 19,50
Animella rosolata al burro, crema di fegatini con pasta di nocciole e spinacine	€ 21,00
Contorni	€ 4,50

DESSERT

Tiramisù	€ 7,50
La Millefoglie di Giancarlo Perbellini	€ 9,50
La “Crêpe Suzette” al Grand Marnier e arancia, gelato allo zucchero di canna e granola	€ 8,50
Torta sablè al cioccolato fondente dominicano 66% e gelato alla vaniglia del Madagascar	€ 9,00
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
“Frasier” alle fragole, bavarese allo yogurt, biscuit alla mandorla, fragole fresche, frolla con panna montata, foglioline di menta e rabarbaro	€ 9,00

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	€ 8,00	€ 45,00		
Franciacorta Alma Ass.2 Non Dosato	S.A. Bellavista	€ 9,50	€ 55,00		
Champagne Première Cuvée Brut	S.A. Bruno Paillard	€ 15,00	€ 82,00		
Soave “Vin Soave”	‘24 Inama	€ 5,50	€ 29,00		
Trebbiano	‘24 Tiberio	€ 7,50	€ 39,00		
Muller Thurgau	‘22 Castel Bazon	€ 6,50	€ 35,00		
Bourgogne Blanc	‘23 Gauteron	€ 8,50	€ 45,00		
Pinot Nero “Jnoir”	‘23 Mancini	€ 7,00	€ 35,00		
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	€ 10,50	€ 59,00		
ACQUA NATURIZZATA 0,70L	€ 2,00	COPERTO	€ 3,00	CAFFE’	€ 2,50