

## ANTIPASTI

|                                                                                                                                                        |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Battuta di manzo condita classica                                                                                                                      | € 15,50 |
| Crema di finocchio brasato, crostini con battuto mediterraneo e formaggio caprino, gocce di ristretto di pomodoro e olio al finocchietto               | € 13,50 |
| Crocchette di patate e baccalà, maionese al wasabi, insalatina con verdure e polvere di rapa rossa                                                     | € 14,50 |
| Focaccina al padellino piemontese, farcita di stracciatella, con prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato e tartufo nero fresco grattugiato | € 15,50 |
| “Mozzarella & Carrozza”                                                                                                                                | € 14,50 |
| Fiocco riserva di Langhirano servito con giardiniera di verdure e pan brioche                                                                          | € 14,00 |
| Insalata di radicchio tardivo e misticanza, mele, anacardi, monteveronese e maionese alla soia                                                         | € 13,50 |

## PRIMI PIATTI

|                                                                                                                                                  |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Risotto mantecato alla zucca, leggera salsa al taleggio, crumble di farina di grano arso                                                         | € 17,00 |
| Maccheroncino fresco al torchio fatto in casa mantecato al pesto di radicchio e noci di macadamia, salsa all'aringa affumicata ed erba cipollina | € 16,00 |
| Linguine mantecate alla zuppa di granchio, foglie di ostrica e pane croccante all'olio                                                           | € 17,00 |
| Cannellone di pasta fresca fritto, farcito di ragù bolognese, crema alle erbe, maionese all'aglio nero fermentato                                | € 16,50 |
| Spätzle verdi agli spinaci, salsa pecorino, ragù d'anatra e mandorle tostate                                                                     | € 16,50 |

## SECONDI PIATTI

|                                                                                                                                                        |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Guancia di manzo in umido cucinata fondente, crema di sedano rapa, carciofi fritti                                                                     | € 19,50 |
| Galletto arrostito: petto con spuma di patate e cipolla maturata e salsa piccante alla senape, coscia in umido con carotina glassata ed erba cipollina | € 18,50 |
| Tagliatina di spinacino di manzo scottato rosa, bietolina appassita, salsa al vino rosso e susine                                                      | € 21,50 |
| Stinco di maialino, cotto a bassa temperatura e arrostito croccante al forno, laccato con miele limone e liquirizia                                    | € 20,50 |
| Uovo cotto in camicia, servito con spuma al tartufo nero, sfogliatina di pasta sfoglia con porro appassito e salsa con riduzione di porto              | € 17,50 |
| Contorni                                                                                                                                               | € 4,50  |

## DESSERT

|                                                                                                                                                         |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Tiramisù                                                                                                                                                | € 7,50 |
| La Millefoglie di Giancarlo Perbellini                                                                                                                  | € 9,00 |
| Il dolce d'autunno: bavarese alla vaniglia, salsa ai cachi, marron glace e meringhe                                                                     | € 8,50 |
| Parfait allo zafferano, salsa di caramello salato, nocciole caramellate, gelato al mascarpone e cialda al cioccolato                                    | € 8,50 |
| Il Ciococrok ; mousse al cioccolato con crunch al pralinato di nocciola, sorbetto alla banana, caramello di succo di lime e cialdina alla fava di cacao | € 9,00 |
| Tortino classico di mele golden al calvados, biscotto di frolla, salsa alla vaniglia, gelato alla mandorla amara con uvetta e pinoli                    | € 8,50 |
| Tenerina di cioccolato al forno, spuma al pistacchio, gelato allo yogurt e lamponi disidratati                                                          | € 8,50 |

### IL MENU DELLA LOCANDA

**Proposto a 55€ 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



|                                     |                    |        |         |
|-------------------------------------|--------------------|--------|---------|
| Prosecco DOC Selezione Perbellini   | S.A. Biancavigna   | € 4,50 | € 19,50 |
| Franciacorta Brut                   | S.A. Ferghettina   | € 7,00 | € 39,00 |
| Trento Doc Rosè                     | S.A. Revì          | € 8,00 | € 45,00 |
| San Vincenzo                        | '23 Anselmi        | € 5,50 | € 27,00 |
| Langhe Arneis                       | '23 Damilano       | € 5,50 | € 29,00 |
| Borgogne Aligotè                    | '22 Pierre Morey   | € 8,50 | € 49,00 |
| Merlot Sangiovese "Trentanni"       | '21 Cotarella      | € 6,50 | € 29,00 |
| Pian del Ciampolo                   | '21 Montevervine   | € 8,50 | € 47,00 |
| Nebbiolo                            | '22 Franco Boasso  | € 6,00 | € 32,00 |
| Valpolicella Classico "Il Re Pazzo" | '23 Terre di leone | € 5,00 | € 25,00 |
| Valpolicella Ripasso Superiore      | '21 Santa Sofia    | € 6,50 | € 29,00 |
| Amarone                             | '21 Bertani        | € 9,50 | € 57,00 |

ACQUA NATURIZZATA 0,70L € 2,00

COPERTO € 3,00

CAFFE' € 2,50