



Battuta di manzo condita classica	€ 15,50
Insalata di gamberi scottati, maionese alla catalana, mandorle cetrioli e mela verde	€ 14,00
Crema di finocchio brasato, crostini, baccalà mantecato, pomodoro olio al finocchietto	€ 13,50
Lumache stufate, crema di zucca cavoletto di Bruxelles sfogliato, aglio e dragoncello	€ 15,00
“Mozzarella & Carrozza”	€ 14,00
Fiocco riserva di Langhirano, giardiniera di verdure e pan brioche	€ 14,00
Uovo in camicia “All’Amatriciana” , pomodoro, bacon, crostone e cipolla caramellata	€ 13,50
Risotto mantecato agli spinaci, crema di funghi porcini e crumble di ricotta affumicata	€ 16,00
Caserecci integrali mantecati al monteveronese, ragù d’anatra e tartufo nero	€ 16,50
Mezze maniche alla crema di cime di rapa, salsa di aringa affumicata e mandorle	€ 15,00
Arancine allo zafferano fritte, ragù grossolano di ossobuco di vitello e salsa parmigiano	€ 16,00
Gnocchi di patate, spuma di gorgonzola, cavolo riccio e polvere di cipolla	€ 15,00
Lingua salmistrata cotta confit, yogurt rapa rossa e finocchio	€ 19,00
Quaglia disossata e arrostita, purè affumicato, olio al salmoriglio e pane alle erbette	€ 19,50
Lombetto di vitello scottato rosa al pepe verde, broccoli e capperi fritti	€ 21,50
Stinco di maialino laccato al miele, limone e liquirizia con cavolo spitz cau	€ 19,50
Coda di bue in umida e ricostruita, purea di sedano rapa, spinaci, gremolada al lime	€ 19,00
Contorni	€ 4,50
Tiramisù	€ 7,00
La Millefoglie di Giancarlo Perbellini	€ 8,50
Tart tatin di mele caramellate con gelato alla vaniglia	€ 9,00
Parfait allo zafferano, caramello salato, nocciole, gelato al mascarpone e cioccolato	€ 8,00
“Dolce d’autunno”. Bavarese alla vaniglia, marron glacé , salsa ai cachi e meringhe	€ 8,00
“Profiterol al cioccolato”, bignè alla crema e glassati di salsa al cacao, gelato alla nocciola	€ 8,00
Semifreddo al cioccolato, spuma allo yogurt, amarene e cialda alla cannella	€ 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
Durello	S.A. Dama del Rovere	€ 6,00	€ 29,00
Saumur Blanc “ La Guichardièrè”	‘21 Regneir David	€ 8,00	€ 45,00
Soave Classico “Terre Lunghe”	‘22 Vicentini	€ 4,50	€ 24,00
Ribolla Gialla	‘22 Zorzettig	€ 5,00	€ 26,00
Côte du Rhône	‘21 Franck Balthazar	€ 6,50	€ 28,00
Pinot Nero	‘22 Pierre Ferraud Fils	€ 6,50	€ 27,00
Valpolicella “Vigna Dossi”	‘20 Soripa	€ 5,00	€ 25,00
Valpolicella Superiore Ripasso	‘19 Santa Sofia	€ 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