



il menù | Degustazione  
**AUTUNNO'25 | 1 ottobre-30 novembre**

entrèe di benvenuti alla locanda

polentina mantecata, luganella e profumo di tartufo

rondò di salumi

il crudo di parma ,la coppa di zibello, la filzetta brianzola..

la torta frita | il cotechino cremonese

**l'erba brusca**

le borettane al balsamico | la nostra giardiniera

pomodorini dolci confit | olive taggiasche | puntarelle alla crudaiola

strudel di ortaggi

...

∞

**\*carnaroli riserva bio**

infuso di zafferano

pioppini sauté ,pistacchi al mortaio e fiori di malva

∞

**guancia di scottona piemontese**

cotta a bassa temperatura

purè di sedano rapa e patate | tropea in agrodolce

dripping vegetale

∞

un dolce a piacere..

**\*euro 38,00**

**bevande escluse**

**CAPITOLO RISOTTI**

( suggerimenti da valutare in alternativa alla presente proposta )

-gorgonzola caldo e freddo, riduzione al marsala e crumble di noci

-salsa carbonara,guanciale tostato, pepe nero e zeste di limone

-zucca cremosa, salsiccia sgranata, crumble ai porcini, balsamico e viola

**SERVIZI EXTRA MENU'**

\*EVENTUALE MENU' CON APERITIVO A BUFFET € 10,00/PERSONA

\*menù con TORTA CHANTILLY E FRUTTI DI BOSCO 38,50/PERSONA

( IN SOSTITUZIONE AL DOLCE proposto nel menù **PER OCCASIONI SPECIALI** )

\*BAMBINI 7-10 ANNI | ANTIPASTO-PRIMO A SCELTA-COTOLETTA E PATATE-DOLCE 30€