

ANTIPASTI

-ELISIR DELLA LOCANDA ⁽¹⁰⁾ € 9,00

Lonzino su letto di rucola e mele, con salsa senapata all'aceto balsamico

- UOVO 64° ^(3,7,9)€ 10,00

Uovo fondente cotto a 64 gradi, spuma di sedano bianco e basilico, erba cipollina, i suoi fiori e arancia amara

-GAMBERI UBRIACHI ^(2,7,8).....€ 12,00

Gamberi argentini sfumati al Calvados, crema di mele, timo e arancia, mandorle tostate

-TAGLIERE LOMELLINO ^(1,7).....€ 12,00

Tagliere misto di prodotti d'oca

- TRE FUNGHETTI TRALLALLA' ^(1,6,8,11)€ 12,00



Un gioco di sapori e consistenze, ceci in crema e in cialda, porcini trifolati, champignons al lime, chiodini spadellati sott'olio, pane, noci e polvere di prezzemolo

PRIMI

- RISOTTO ALLA MILANESE, STILE DEL MATTO ^(1,7,9)€ 12,00

Risotto con fondo bruno, crema di zafferano, ossobuco ricostruito e midollo.

- CARNAROLI ZUCCA E CASTAGNE ^(7,9)€ 12,00

Risotto con crema di zucca hokkaido, castagne al vapore e mosto di fichi

- RAVIOLI DI BRASATO fatti a mano ^(1,3,7,9)€ 13,00

Ravioli con crema di burrata e semi di papavero

- NOCCIOLI DI POLENTA ^(1,3,6,7) ... €13,00

Gnocchi di mais fioretto, crema ai funghi porcini e tartufo nero

- TAGLIATELLE DEL MATTO ^(1,3,9)€ 10,00

Tagliatelle fresche, fatte a mano al cacao con ragù

- CRESPELLE DELL'ORTO ^(1,3,7).....€ 9,00

Crespella di farina integrale ripiena di verdure di stagione.

SECONDI

- I TAGLIERI DELL'OSTIERE

Salumi misti e gnocco fritto (1,5).....€ 12,00

Formaggi misti con composte e miele (7).....€ 12,00

-TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA.....€ 14,00

- TAGLIATA DELLO CHEF (8,10)€ 17,00

Tagliata di manzo con pistacchi in salsa al pepe verde.

- ANATRA, MELE, MIELE, MISO...E SEMI (11)€ 22,00

Anatra cotta a bassa temperatura, laccata con il suo fondo al miele, accompagnata da mele al miso, gel di mele verdi e mix di semi tostati

- STRACOTTO(7,9).....€ 20,00

Guancia di manzo irlandese, 14 ore di cottura lenta nei nostri vini del territorio, bonarda, croatina e buttafuoco. Laccata al tamarindo, accompagnata da crema di polentina bianca e fili di peperoncino cinese

- IL GIOIELLO DELL'ALASKA (4,7,10)€ 20,00

Black code, carbonaro dell'Alaska, ad oggi considerato uno dei pesci più pregiati al mondo. Servito nappato in padella, accompagnato con coste leggermente scottate e tisana alla rosa canina

Coperto, pane e grissini a lievitazione naturale di nostra produzione € 3.50

** "Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1".*

DOLCI

**(si consiglia di ordinare il dolce a inizio pasto
per la lunga preparazione del piatto)**

- **"DEGUSTAZIONE PRALINE "** (6,7,8)€ 12,00



Per godere dell'irresistibile magia del cioccolato. I cioccolatini artigianali della locanda, dipinti a mano con burro di cacao... Un guscio di cioccolato fondente, latte e bianco che racchiude un ripieno morbido e dal gusto intenso.

*Abbinamento consigliato: **Tradition Armagnac**€ 6,00*

Prodotto principalmente nell'area Bas Armagnac e Ténarèze, Tradition si presenta con aroma fruttato, note di vaniglia con sentori di legno e retrogusto classico. Il rito prevede di scaldare il bicchiere con le mani per esaltarne i profumi.

- **"TORTELLONI IN BRODO...ricordo d'infanzia "** (6,7)€ 10,00



"Tortelloni" di panna cotta alla vaniglia, glassati al cioccolato bianco, "brodo" di litchi e melagrana con spezie autunnali e pepe bianco

*Abbinamento consigliato: **Basanotto ligure**€ 5,00*

(Al profumo spiccano i sentori agrumati del limone e del chinotto che vengono completati dalle note erbacee di basilico e salvia, mentre la menta dona una piacevole freschezza. Al palato risulta delicato e vellutato con un finale piacevolmente persistente.)

- **"MONTE BIANCO "** (3,7,8)€ 10,00



Mousse alle Castagne aromatizzata al genepi, marron glacé, panna montata e meringa

*Abbinamento consigliato: **Génépi Savio**€ 5,00*

Génépi nature SAVIO, un liquore che unisce la purezza delle sorgenti del monte bianco all'essenza aromatica delle erbe montane per onorare la tradizione valdostana.

- **UN PESCE FUOR D'ACQUA** (1,3,4,6,7,8)€ 10,00

Questo dolce merita una premessa, ingredienti insoliti perfettamente bilanciati creano al palato un sapore inaspettato... Mousse allo stoccafisso con cuore di agrumi, biscotto alle olive taggiasche e pistacchi racchiuso in una glassa bianca e biscotto alle patate, ricorda un fish and chips, vi lascerà il ricordo di un dolce...provare per credere.

*Abbinamento consigliato: **Calvados Berneroy**€ 6,00*

(Colore giallo ambrato chiaro con riflessi dorati, presenta al naso sentori di mela e pera, uniti a dolci di burro di cacao, nocciola, mandorla e noce. Il suo gusto è complesso e avvolgente, delicato e cremoso, in una grande completezza gustativa)

- **" OH NO! MI SI E' ROTTO IL VASO "** (1,3,6,7,8)€ 10,00

Nocciole, vaniglia, pralinato di nocciola e mandorla e funghi porcini.

*Abbinamento consigliato: **Brandy Etichetta Nera**€ 6,00*

*Nasce da un doppio invecchiamento, prima in barrique e poi in botti di rovere.
Gusto rotondo, complesso e avvolgente con sentori di spezie dolci, come vaniglia e cannella, con note decise di chiodo di garofano. Finale persistente.*

- **" CREMA CATALANA "** (3,7)€ 6,00

Crème brûlée con sfoglia di zucchero caramellato.

- **" PANNA COTTA "** (7)€ 6,00

Classica panna cotta, con o senza salsa (nocciola, caramello, fragola, frutti di bosco, cioccolato).