

## *Dal Banco*

MAIALE... DECLINAZIONI SUL TEMA

Selezione di salumi  
e giardiniera croccantina Homemade  
€ 12,00 Monoporzione € 34,00 Degustazione

OLTRE AL MAIALE

Selezione di salumi provenienti  
da maiali allevati allo stato brado  
e da altri animali  
€ 16,00 Monoporzione € 44,00 Degustazione

L'IBERICO

Degustazione di Pata negra di "Bellota"  
€ 24,00 Monoporzione € 50,00 Degustazione

MUNTO AL PUNTO GIUSTO

Selezione di Formaggi accompagnati  
da confetture della Locanda  
€ 12,00 Monoporzione € 44,00 Degustazione

## *Antipasti dalla Cucina*

Filetto di pesce pescato in olio cottura,  
radicchio rosso stufato e croccante di polenta  
€ 15,00

Vellutata di patata affumicata,  
petto di quaglia e aglio nero  
€ 12,00

"Bogoni" Pomatia in guscio  
con pesto al prezzemolo  
€ 16,00

Verdure croccanti dell'orto didattico di Lusia, fonduta di  
l'àit brusch, crumble di mandorla e foglie di capperò  
€ 14,00

## *Primi Piatti*

"Riso, scopeton e polenta brustolà"

Risotto con salacca di sarda,  
polvere di mandorla al caffè e capperi  
(Minimo 2 Persone, tempo di attesa 20 minuti)  
€ 14,00

Ravioli con anatra e germano, cuoricini di radicchio della  
Bassa Veronese e nocciole delle Langhe  
€ 16,00

Tagliolini al coniglio grigio di Carmagnola e pancetta  
croccante su crema di carciofi e polvere di rosmarino  
€ 15,00

Gnocchetti di patate rosse con crema di "Puina" affumicata  
e coriandoli di cipolla all'amarone  
€ 15,00

Crema di broccoletto di Bassano, sfilacci di stoccafisso,  
gocce di lampone e sesamo tostato  
€ 13,00

## *Secondi Piatti*

Anguilla di Comacchio alla brace su saor di cipolla ai  
frutti di bosco, capperi di Pantelleria e uvetta passa  
€ 23,00

Lombatina di agnello alla brace su crema di topinambur,  
burro alla maître d'hotel e cipolla rossa  
€ 24,00

Petto d'anitra da pascolo alla brace con mostarda delicata  
di prugne e croccante di finocchio alla menta  
€ 21,00

Filetto di asino, carote croccanti agrodolci e  
salsa al marsala  
€ 24,00

Filetto di maiale nero dei Nebrodi alla brace, cappuccio  
"dell'orto botanico del Baldo", mela ai lamponi e senape  
del contadino  
€ 19,00

Cuore di costata alla brace  
(350 gr circa)  
€ 29,00

## *I nostri dolci*

Frittelle con uvetta passa su zabaione allo sherry  
€ 8,00

Sorbetto al bergamotto, sfogliatine d'ananas  
e polvere di Campari  
€ 7,00

Cioccolato e vincotto  
€ 9,00

Sinfonia alla nocciola tonda gentile delle Langhe  
€ 9,00

Millefoglie con crema di cioccolato bianco Amedei  
e frutti di bosco  
€ 10,00

Cannolo farcito con crema di capra agli agrumi  
su gelée di arancia e macedonia di canditi  
€ 9,00

La dolce credenza della nonna  
(Mela cotta, zabaione, marmellate e biscotti)  
€ 9,00

La nostra idea di gelato al pistacchio  
verde di Bronte  
€ 9,00