

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

Ricordo di un panino..
"Pan, sgombro e giardiniera"
€ 14,00

Fegato grasso d'anatra su pan brioche,
confettura di pesca e cipolla ai lamponi croccante
€ 15,00

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

Gazpacho della locanda
con semi di papavero e bocconcini di rana fritti
€ 12,00

Primi Piatti

Riso, fumo e perle di mare

(Minimo 2 Persone, tempo di attesa 20 minuti)

€ 14,00

*Ravioli di melanzana alla brace,
in saor di alici di Lampara*

€ 15,00

*Spaghetti alla chitarra pomodori confit,
aglio dell'isola Aomori, su crema di lait brusc e
polvere di pesto*

€ 15,00

*Tagliolini con piselli di Lumignano,
pane arso al nero di seppia e lardo di Colonnata*

€ 14,00

*Pappa al Pomodoro con "San Marzano dell'Agro - Sarnese",
maionese di "cren" e basilico*

€ 12,00

I NOSTRI DOLCI

*Pralinato scomposto alla nocciola tonda
gentile delle Langhe e ciliegie in sciroppo*
€ 9,00

*1Sorbetto alla Pesca con confettura di nettarine
su touille all'arancio*
€ 7,00

Pinocchio...
(frutto della passione, mandorle e fragola)
(Dolci delle favole)
€ 10,00

Spumoso alla menta e liquirizia
€ 8,00

*Granatina di yogurt, crema di yougurt, crumble
al cocco e gelèe di rosolio*
€ 7,00

Semifreddo di albicocca e amaretto
€ 7,00

*Fetta al latte di capra e
confettura di frutti di bosco*
€ 8,00

*La nostra idea di Gelato al Pistacchio 100%
verde di Bronte*
€ 8,00