

La Locanda della Rocca



MENÙ DEGUSTAZIONE

Successione di cinque vivande selezionate giornalmente secondo la disponibilità

Antipasto
Antipasto



Primo



Secondo



Dolce

– 54 a persona

Allergeni: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti, 13 lupino, 14 molluschi



CARTA DEI PLUMENTARIA

Tinca frollata – 14

con grattata di cuore di Fassone e brodo di betulla (4)

invecchiato

Cipolla piattina di Andezeno – 12

con ravanelli, brassicaceae affumicate, burro ai fiori e cialda di pane (1, 7)

al fumo

Animella di vitello – 15

con finocchi ed erbe del Giardino dei Semplici

arrostito

Uovo poché con fonduta di caprino, nocciole e porri all'acciuga – 14

uova selezione "Le Camille" (3, 4, 7, 8)

sobbollito



Tagliolini con midollo arrosto e aglio nero fermentato – 12

con polvere di riso stagionato (1, 3, 7)

dalla stalla

Risotto ai funghi – 14

con una selezione pregiata di funghi di stagione (7)

dalla collina

Tortelli di kamut con anatra arrosto – 14

con crema di Raschera DOP e riduzione di Freisa (3, 7, 12)

dal cortile

Zuppa della Locanda – 10

con legumi soffriati (allergeni variabili)

dall'orto



Guancia di vitello fondente – 15

con salsa al Nebbiolo (12)

di terra

Agnello piemontese arrosto – 18

con fondo al fieno e zafferano

di fuoco

Trota al cartoccio – 16

con salsa all'aceto di foglie di fico (1, 4)

di acqua

Piccione scottato – 20

con il suo paté liquoroso meditativo (12)

di aria

Spadellata di verdure – 9

secondo stagionalità (allergeni variabili)

dalla padella alla brace



DULCIS IN FUNDO

Torta di nocciole e carote – 9

con crema al Vermouth di Torino (1, 3, 7, 8, 12)

di verdura

Frollino Linzer – 7

con zucca e yogurt (1, 3, 7)

di cioccolato

Cremoso al cioccolato bianco – 9

con fragrante di caramello al sale e mela verde (1, 3, 7)

di panna

Biancomangiare, frutta secca sabbata – 8

con frutta secca sabbata (3, 7, 8)

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.