

La Locanda della Rocca



MENÙ DEGUSTAZIONE

Successione di cinque vivande selezionate giornalmente secondo la disponibilità

Antipasto
Antipasto



Primo



Secondo



Dolce

— 55 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

Coda in terrina – 15

conservato

di vitello, con salsa verde e pane tostato (3, 12)

Insalata tiepida di caviale dei poveri, civet e cipolla di Andezeno – 13

arrostito

con lenticchie, panna acida ed erbe croccanti dal Giardino dei Semplici (7)

“Toc” di baccalà – 15

vapore

con mousseline di topinambur e zafferano (4)

Uovo alla Zanzarelli e crema di parmigiano arso – 14

sobbollito

uova selezione “Varesio”, brodo di pollo affumicato, briciole al rosmarino (1, 3, 9, 12)



Tagliatelle di grano saraceno con creste di gallo – 15

dal cortile

con crema di caprino e polvere di levistico (1, 3, 7)

Riso extra tostato, latticello e funghi prataioli – 14

dalla collina

con estratto di aneto e patate fermentate (7)

Ravioli di trota con gamberi di fiume – 16

dal fiume

laccati con bisque e polvere di gambero (1, 3, 4, 12)

Zuppa della Locanda – 10

dall'orto

come orto comanda, con legumi e cereali (allergeni variabili)



Maialino da latte – 16

di fuoco

con cipolle fondenti e verdure fresche dell'orto (12)

Storione con radici – 18

di acqua

con il suo fumetto e insalata amara di ravanello e rapa (4)

Scottata di Fassona marinata – 19

di terra

con salsa agliata bianca delicata (7, 12)

Pollo poché con patate e mele arrosto – 16

di aria

con salsa balsamica (12)

Spadellata di verdure – 9

dalla padella alla brace

secondo stagionalità (allergeni variabili)



DULCIS IN FUNDO

Mela cotta con fondente alle mandorle – 8

di frutta

con crema inglese

Limone nero al cucchiaino – 9

di cioccolato

mousse con cuore di cacao (1, 3, 7)

Nocciole parfait – 9

di nocciola

crumble all'aceto balsamico e mou salato (1, 3, 7, 8)

Frolla bréton e gelée al cardamomo – 8

di spezie

con cremoso al caffè, ganache al cioccolato (1, 3, 7)

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.