

MENU PRANZO LEGGERO

Uovo poché con tinca di Ceresole e barba del prete
con delicata fonduta caprina (3, 4, 7, 9)

o

Cipolla di Andezeno cotta in olio e timo
con salsa di mozzarella di bufala, asparagi e fave (7)

—

Tajarin fronte-retro giàun e verd
con mandorle al sale e polvere di lievito disattivato (1, 3, 7, 8)

o

Crema estiva della Locanda
come orto comanda (allergeni variabili)

—

Acqua

Caffè

Pane e coperto inclusi
22 euro (25 euro con calice di vino)



MENU PRANZO

Uovo poché con tinca di Ceresole e barba del prete
con delicata fonduta caprina (3, 4, 7, 9)

o

Cipolla di Andezeno cotta in olio e timo
con salsa di mozzarella di bufala, asparagi e fave (7)

—

Tajarin fronte-retro giàun e verd
con mandorle al sale e polvere di lievito disattivato (1, 3, 7, 8)

o

Crema estiva della Locanda
come orto comanda (allergeni variabili)

—

Bonet calmo

con cacao e amaretti (3, 7, 8)

o

La Granita della Locanda
di frutta fresca e melassa invecchiata

—

Acqua

Caffè

Pane e coperto inclusi
29 euro (32 euro con calice di vino)

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

* Secondo disponibilità, alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (con abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.

I piatti possono variare a seconda della disponibilità degli ingredienti e della stagione
Per info e prenotazioni: 011 403 1511 – info@roccadiarignano.it

