

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 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.



CARTA DEI PLUMENTARIA

fermentato
Caponèt del cavolo con vitello arrosto e verdure fermentate – 15

con giardiniera della Rocca (6, 9, 12)

conservato
Cipolla di Andezeno cotta in olio e timo – 13
con salsa di mozzarella di bufala, asparagi e fave (7)

arrostito
Baccalà* arrosto con fagiolini – 15
e crema di sedano rapa, erbe e fiori dal Giardino dei Semplici (4)

sobbollito
Uovo poché con tinca di Ceresole e barba del prete – 14
con delicata fonduta caprina (3, 4, 7, 9)




dalla collina
Tajarin fronte-retro giàun e verd – 15
con mandorle al sale e polvere di lievito disattivato (1, 3, 7, 8)

dalla peschiera
Orzo risottato con pesci di lago e fiume – 14
con crema di carote e sentore di soia (1, 4, 6, 12)

dal cortile
Agnolotti del plin al tovagliolo omaggio a Ugo Alciati – 16
con rotella da ferramenta, ripieno tradizionale (1, 3, 6, 7, 9, 12)

dall'orto
Crema estiva della Locanda – 10
come orto comanda (allergeni variabili)



di fuoco
Costine di maiale con carote profumate agli agrumi – 16

con salsa al Nebbiolo e insalate fresche (7, 12)

di acqua
Anguilla in carpione con zucchine – 19
e foglie di acetosella, fiori (4, 12)

di terra
“Grive” di agnello* – 18
con erbe amare dei nostri prati (7, 9, 12)

di aria
Anatra* di Francia al punto rosa con erbe antiche – 16
e ceci al miele di castagno, borragine (7, 12)

dalla padella alla brace
Spadellata di verdure – 9
secondo stagionalità (allergeni variabili)



DULCIS IN FUNDO

di frutta
La Granita della Locanda – 7
di frutta fresca e melassa invecchiata

di cioccolato
Parfait al cioccolato bianco – 9
con polvere di piselli e cavolo (3, 7)

di fava di cacao
Bonet calmo – 8
con cacao e amaretti (3, 7, 8)

di crema
Paris-Brest – 9
con amarene sciropate di Pecetto, chantilly (1, 3, 7)