

La Locanda della Rocca



MENÙ DEGUSTAZIONE

Successione di cinque vivande
selezionate giornalmente secondo la
disponibilità

Antipasto
Antipasto



Primo



Secondo



Dolce

– 60 € 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

dall'aia
Uovo poché con crema di topinambur – 16
con toma di Bra e chips croccanti (3, 7)

dalla Rocca
I tonni della Rocca con insalatine di erbe cotte e crude – 18
con coniglio Grigio di Carmagnola e pollo Fiocco Blu (3, 9)

dal lago
Trota con erbe di campo – 18
con aglio nero ed erbe secondo stagione (4, 7, 9)

dall'orto
Zucca e crema di mandorle nere – 14
e semi croccanti (8)



dalla campagna
Plin alla toma di Bra e parmigiano– 16
con crema di cannellini e broccoli (1, 3, 7, 11)

dal cortile
Gnocchi al ragù di cortile – 18
con crema di cicoria e mais croccante (1, 7, 12)

dal lago
Risotto ai pesci di lago– 20
con estratto di foglie di capperi della Rocca e santoreggia (4, 7, 9)

dall'orto
Zuppa dall'orto e legumi – 15
con croste di parmigiano croccanti, olio all'alloro e bruschetta profumata all'aglio (1, 7, 9)



dal pascolo
Brasato di Nonna Emma all'Albugnano – 18
con puré di patate speziate, cipolline in agrodolce (7, 9, 12)

dal lago
Storione e radici – 20
con sedano rapa in crema e in pasta di sale (1, 4, 9)

dalla fattoria
Coscia d'anatra – 20
con lenticchie in agro e foglie di cavolo nero (9)

dall'orto
Barbabietole e tronchetto di caprino– 16
aromatizzate al cumino (7)



DULCIS IN FUNDO

dalla Rocca
Roccamisù con cacao speziato – 10
ai grani del Paradiso e cioccolato fondente (1, 3, 7)

dalla campagna
Torta Margherita con crema di caprino dolce – 9
con erbe e fiori freschi (1, 3, 7)

dal Piemonte
Bonet con caramello di peperoni – 10
e polvere di acciughe (1, 3, 4)

dall'orto
Zuppetta di frutta sciroppata – 8
aromatizzata al limone e timo (9, 12)