



E ora lasciate ogni pensiero fuori dalle mura. Godetevi questo momento di evasione e permettetevi ai vostri sensi di emozionarsi.

Il ritorno alla terra, alle tradizioni, il fascino per ognuno di voi e il cibo buono che diventa fonte di nutrimento anche per l'anima.

Il rispetto di un luogo autentico, dove si uniscono l'amore per la bellezza, il sogno della nostra famiglia, dove si uniscono l'amore per la bellezza, le emozioni come questa capitano una volta sola nella vita. Almeno a noi.

**Benvenuti alla
Locanda della Rocca**

Carta dei Plumentaria



LA CORTE

Tonni della Rocca



Gnocchi, jus e bottarga di trota

Risotto toma, finanziaria e mele agro



Brasato all'Albugnano
con purè speziata e cipolline agro



Panna cotta, jus e Barolo chinato



IL CONTADO

Orto d'inverno crudo e cotto



Plin di robiola di Cocconato, verdure della Rocca
speziate

Risotto toma, castagne ed erbe aromatiche



Brasato di barbabietole
con purè speziata e cipolline agro



Bunet e caramello di peperoni



È possibile scegliere fra il menu La Corte e il menu vegetariano Il Contado.

È altresì possibile scegliere fra menu completo menu ridotto.

2 portate + dessert 50€ (bevande escluse)

4 portate + dessert 75€ (bevande escluse)

In alternativa al dessert proposto è sempre disponibile la Torta della Rocca servita con zabaione.



I nostri menu sono stati pensati dallo chef Lorenzo Careggio come un percorso di degustazione attraverso i sapori del territorio e della Rocca stessa. Nella preparazione vengono utilizzati esclusivamente ingredienti stagionali, alcuni dei quali provengono direttamente dal nostro orto, o comunque raccolti e lavorati nella stagione in cui offrono il miglior sapore.

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.