



Menù

Per accogliervi gli snacks della Locanda serviti con il Prosecco di Valdobbiadene della Tenuta Sant'Anna

L'arte bianca in tavola, pane bianco alle noci e uvetta, alle albicocche, i rubatà e la focaccia.

Gli Antipasti

Battuta al coltello, chips di cipolla, polvere di capperi, cetrioli tritati, tabasco e tartufo nero con un

filo d'olio al prezzemolo € 14

L'uovo morbido, spuma di patate viola con crema di peperoni rossi e gialli, accompagnato da

una tegola al pomodoro € 12

Gamberi rostiti, brandade di ricciola con riduzione di crostacei € 16

I Primi piatti

Tjarin classici 30 tuorli, erbe aromatiche, saltati al burro d'alpeggio e tartufo nero € 12

Ravioli di patate e fontina, chips di bacon, spuma di Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi € 14

Gnocchi, cozze, zafferano e nero di seppia € 12



Secondi piatti

La Fassona scottata, crema di champignons, verdure di stagione	€ 18
Quaglia in due cotture, il suo fondo al tartufo nero, purea al burro	€ 16
Il pesce del mercato, riduzione di arneis, carote e carote	€ 18

I dolci

Quasi una cheese cake, ricotta, frolla sbriciolata, salsa di fragole, frutti rossi e menta	€ 8
Cremino alle nocciole tostate, amaretti e cioccolato al caffè	€ 8
Il tiramisù, tradizione ed innovazione	€ 8

Menù degustazione

Un percorso in 5 portate scelte dallo Chef	€ 50
L'acqua in bottiglia di vetro da 75 cl. é della Fonte di Lurisia	€ 3
Il caffè è Lavazza Tierra Bio Arabica 100%	€ 3

Le bevande sono escluse - Servizio e coperto inclusi

Alimenti abbattuti o surgelati in loco REG. CE 853/04. In base alle normative europee, tutti i prodotti ittici vengono trattati con abbattimento di temperatura a -24 gradi. Normativa Allergeni Reg. UE 1169 del 2011.

E' disponibile in sala il nostro menù predisposto con l'indicazione delle sostanze o prodotti che provocano allergie od intolleranze. Pertanto, per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di sala.