

## Menù alla carta

---

### *Antipasti*

Lattughe ripiene di pesce, crema di sedano rapa all'EVO, nocciole e zeste di arancia	17
Baccalà mantecato <i>Brand de cujan</i> , bietole ripassate al burro nocciola e castagne	17
Battuta di manzo al coltello, ricotta, porcini e rafano	19
Testa in cassetta presidio Slow Food di Gavi, bagnetto giallo piemontese	14
Vitello al punto rosa, tonnata e polvere di capperi	16
Bruschetta <i>soma d'aj</i> con antipasto piemontese del nostro orto e misticanza	14

### *Primi*

<i>Ciuppin</i> tiepido, pane all'olio, calamari, patate e cardoncelli	17
Ravioli del <i>plin</i> al sugo di carne	19
Gnocchetti di patate con ragù di manzo al coltello, porcini e maggiorana	19
Corsetti al pesto di noci, polvere di bottarga e pepe rosa	18
Risotto alla zucca, crema di Castelmagno e polvere di fave di cacao	19

### *Secondi*

Trancio di pescato del giorno al verde e le sue patate	23
Guancia di vitello, fondo al cacao e funghi secchi, polenta morbida	21
Controfiletto di manzo su polvere di porcini, rapa rossa e burro di arachidi	21
Pluma di maiale, cipolla al miele della Locanda, cannella e mele rosolate	22
Petto di galletto rosolato, porcini, porri brasati e fritti, salsa al Barbera	19
Soffice di patate, tuorlo d'uovo, topinambour e Montebore	20