

Menù alla carta

Antipasti

Ombrina marinata, fagiolini, burro di pinoli e colatura di alici al ginepro e zenzero	19
Battuta di manzo al coltello, ricotta, tuorlo grattugiato e asparagi	19
Insalata russa di verdure primaverili, maionese al Castelmagno e cialda alle nocciole	16
Tonno di gallina con mostarda di carote, soffice agli spinaci e crumble di farro	17
Testa in cassetta presidio Slow Food di Gavi e bagnetto giallo piemontese	16
Vitello al punto rosa, tonnata e polvere di capperi	18

Primi

Spaghetti di Gragnano al pesto di noci e cipollotto, bottarga e scorza di limone	19
Ravioli del <i>plin</i> al sugo di carne	19
Risotto mantecato con fave, piselli, Montebore e pepe di Giamaica	19
Gnocchetti di patate con ragù di manzo al coltello e polvere di tartufo	19
<i>Ciuppin</i> tiepido, pane all'olio, patate e carciofi tardivi	19

Secondi

Cosciotto di agnello, carciofi brasati alle erbe, olive taggiasche e patate croccanti	24
Petto di galletto al vermouth, spinaci novelli e crema di champignon	21
Pluma di maiale, finocchi confit al miele della Raia, spezie e salsa alle erbe	24
Uovo CBT, patate al burro in due consistenze, asparagi e tartufo nero	21
Trancio di pescato del giorno al verde con le sue patate	24

Vini dolci



Moscato d'Asti "Per Elisa" 2019, Ca de Lion (Piemonte), 0,75 l	5	19
Barolo Chinato 2010, Perin Dr. Giulio (Piemonte), 0,5 l	9	46
Moscato Rosso "Calido" La Costa (Lombardia), 0,5 l	8	35
Passito di Pantelleria 2016, Bonomo e Giglio (Sicilia), 0,5 l	9	45
Sauternes Chateau Les Justices 2016 (Francia), 0,5 l	8	42

I dolci e i formaggi della Locanda

<i>Bonet</i> con pere marinate alle spezie e panna montata	10
Gelato alla crema con salsa ai lamponi e meringa	10
Semifreddo alla nocciola del Piemonte, salsa gianduja e <i>sbrisolona</i>	10
Frolla al cacao e fave Tonka, cioccolatoso e gelato con mele al miele della Raia	10
Zuppetta di fragole, crema di cioccolato bianco alla lavanda e pane caramellato	10
Selezione di formaggi con miele della Raia	15