

Menù alla carta

Antipasti

Acciughe al verde, farinata soffice e finocchi	16
Baccalà mantecato <i>Brand de cujan</i> , zucchine e olive della riviera	16
Testa in cassetta - presidio slow food di Gavi – bagnetto giallo piemontese	14
Vitello al punto rosa, tonnata e polvere di capperi	16
Battuta di manzo al coltello, burrata, cetriolo e pomodorini pelati e marinati	19
Bruschetta <i>soma d'aj</i> antipasto piemontese del nostro orto e misticanza	14

Primi

Tagliolini al pesto di foglie di sedano e calamari, zeste di limone	18
Ravioli del <i>plin</i> al sugo di carne	19
Gnocchetti di patate con ragù di manzo al coltello e tartufo nero estivo	19
Risotto mantecato al Castelmagno ed erbe della Locanda	18
Zuppetta di peperoni, mascarpone, uvetta, pinoli e basilico fritto	16

Secondi

Trancio di pescato del giorno, zuppetta di piselli, fagioli neri e maggiorana	22
Petto di galletto rosolato, fagiolini, patate e pesto di basilico	20
Controfiletto di manzo, melanzana affumicata, polvere di peperone, purea di aglio nero e rucola	23
Coniglio alle olive taggiasche, prugne e pinoli, purea di pastinaca	22
Soffice di patate, tuorlo d'uovo, porri e tartufo nero estivo	20

Dolci

Bonet con pesche sciroppate alle spezie, panna montata	10
Composizione di gelati alla crema con salsa al lampone e frutta secca	10
Millefoglie alla ricotta, cioccolato e gelato con mele al miele della Locanda	10
Semifreddo alla nocciola del Piemonte, salsa gianduja e sbriciolata	10
Sorbetto di fichi con crema di noci e cialda croccante	10