

Menù alla carta

Antipasti

Baccalà mantecato *Brand de cujun*, crema di ceci e rosmarino fritto

16

Battuta di manzo al coltello, ricotta, rafano e porcini

19

Bruschetta *soma d'aj* con antipasto piemontese del nostro orto

14

Crudo di funghi porcini con zuppa di pane, porri e ricotta

16

Testa in cassetta, bagnetto giallo piemontese

14

Vitello al punto rosa, tonnata e polvere di capperi

16

Primi

Gnocchetti di patate, con ragù di manzo al coltello

16

Mesciuà (zuppa di granaglie) con porcini e calamari, olio al rosmarino

16

Ravioli del *plin* al sugo di carne

19

Risotto mantecato al Castelmagno ed erbe della Locanda

18

Tjarin alla polvere di funghi

16

Menù alla carta

Secondi

Guancia di vitello, fondo al cacao e funghi secchi, polenta morbida

21

Petto di galletto, funghi porcini, porri brasati e fritti, salsa al vino rosso

20

Pluma di maiale, purea di mele, alla senape e cavolo nero ripassato al burro

20

Soffice di patate, tuorlo d'uovo, topinambour e Montebore

18

Trancio di pescato del giorno, zucchine alla maggiorana e latte di mandorla

22

Dolci

Amaretto tenero, gelato ai marroni, crema al rum

10

Bonet con pere sciropate alle spezie, panna montata

10

Composizione di gelati alla crema con salsa ai lamponi 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 sbrisolona

10