

Menù alla carta

Antipasti

Acciughe al verde, farinata soffice e finocchi

16

Baccalà mantecato *Brand de cujan*, 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, ricotta e fave fresche

18

Bruschetta *soma d'aj* antipasto piemontese del nostro orto e misticanza

14

Primi

Tagliolini al pesto di foglie di sedano e calamari, zeste di limone

18

Ravioli del *plin* al sugo di carne

19

Gnocchetti di patate con ragù di manzo al coltello

18

Risotto mantecato al Castelmagno ed erbe della Locanda

18

Zuppetta di peperoni, mascarpone, uvetta, pinoli e basilico fritto

16

Menù alla carta

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 e ceci al rosmarino

22

Coniglio alle olive taggiasche, prugne e pinoli, purea di pastinaca

22

Soffice di patate, tuorlo d'uovo e porri croccanti

18

Dolci

Bonnet 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