

Menù alla carta

Antipasti

Baccalà mantecato *Brand de cujun*, carciofi e olive della riviera

13

Testa in cassetta presidio Slow Food* di Gavi, bagnetto giallo piemontese

10

Vitello al punto rosa, tonnata e polvere di capperi

12

Asparagi ripassati al burro, ricotta tiepida e nocciole

12

Primi

Ravioli del "plin" al sugo di carne

14

Risotto mantecato al Castelmagno e erbe della Locanda

12

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

15

Gnocchetti di patate, con ragù di manzo al coltello e tartufo nero

18

*Slow Food è un movimento internazionale che vuole valorizzare il cibo e conferirgli il suo posto nella società, rispettando i produttori, la natura e l'ambiente, proteggendo la biodiversità e promuovendo sapori e tradizioni locali di ogni territorio e ogni cultura.

Menù alla carta

Secondi

Controfiletto di manzo, rape rosse, burro di arachidi e polvere di porcini

20

Petto di galletto rosolato, fagiolini, patate e pesto di basilico

18

Soffice di patate, tuorlo d'uovo, porri e tartufo nero

20

Trancio di pescato del giorno, giardiniera e olio di acciughe e capperi

20

Dolci

Bonnet con pere sciroppate alle spezie, panna montata

9

Fragole al Barbera, cremoso di cioccolato bianco e crumble di cacao

9

Millefoglie alla crema, mele al miele della Locanda e gelato fior di latte

9

Semifreddo alla nocciola del Piemonte, salsa gianduja e amaretti

9

Composizione di gelati alla crema con salsa inglese e frutta secca

9