

Menù alla carta

Antipasti

Baccalà mantecato *Brand de cujun*, crema di ceci e borragine all'EVO

13

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

10

Vitello al punto rosa, tonnata e polvere di capperi

12

Battuta di manzo al coltello, ricotta e fichi confit alle spezie

13

Crudo di zucchine, tronchetto di capra, olive e crumble di farina di farro

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

Menù alla carta

Secondi

Controfiletto di manzo, polvere di peperone, melanzana affumicata e burro di arachidi

20

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

18

Soffice di patate, tuorlo d'uovo, cipollotto estivo e tartufo nero

20

Trancio di pescato del giorno, zuppetta di pomodorini e zucchine in fiore

20

Dolci

Bonnet con pere sciropate alle spezie, panna montata

9

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

9

Crostata, pesche al miele della Locanda e gelato fior di latte

9

Semifreddo alla nocciola del Piemonte e salsa gianduja

9

Composizione di gelati alla crema con salsa di lamponi e frutta secca

9