

• LOCANDA •



*Benvenuta, benvenuto.*

*In sintonia con la filosofia Slow Food, la invitiamo a rilassarsi ed a vivere con noi un momento di convivialità, all'insegna del mangiar bene.*

*Siamo grati di poterle raccontare una storia, fatta di enogastronomia, tradizione, ricerca ed interpretazione.*

*Tutto questo richiede il suo giusto tempo, ma siamo certi che il risultato finale saprà ricompensare qualche piccola attesa.*

*Per citare il maestro gastronomo Brillat-Savarin:*

*"Per saper mangiare bene, bisogna innanzitutto imparare ad aspettare".*

*Le auguriamo un'emozionante esperienza gustativa.*

*Pier, Thierry, Andrea, Angela e Alessandro*



*L'acqua della nostra sorgente, naturale e gassata, il pane, il coperto ed il servizio sono inclusi nel prezzo dei piatti.*

- Gentile cliente, la informiamo che i prodotti presenti nel menu possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004.
- Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie, sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio (regolamento europeo n. 1169/2011)

# La Tradizione

• 5 portate •

Espressione di storicità della locanda, fedele ai sapori  
del territorio e della tradizione

Aperitivo con stuzzichino - euro 5

## Salumi in Due Tempi

Jambon de Bosses • Jambon alla brace di Saint-Oyen •  
lard douce di Bosses • mocetta di manzo • salsiccia • boudin

Boudin caldo cotto in padella • patata kuroda • maionese all'aglio dolce  
• insalatina acidula di cavolo verza

## Antipasto a scelta

### Fonduta e Polenta

fonduta di fontina DOP • polenta cotta su fuoco a legna

### Scaloppa di Foie Gras d'Oca

scaloppa di foie gras scottata • polenta cotta su fuoco a legna (+ euro 8)

## Primo a scelta

### Seuppa alla Vapelementse

pane tostato al burro • cavolo verza stufato • fontina DOP • brodo

### Straccetti di Segale

cavolo verza • crema di toma

## Secondo a scelta

### Carbonade

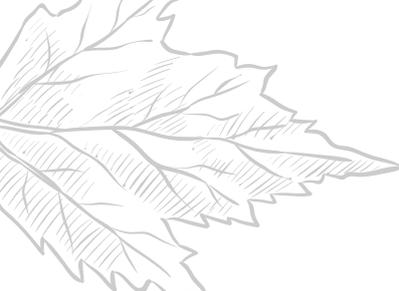
manzo brasato al vino "Torrette" • bacche selvatiche •  
polenta cotta su fuoco a legna

### Trota

trota scottata al timo limone • purè di patate désirée

2 portate a scelta - euro 35

euro 48



# L'Autunno

• 4 portate •

Raccontiamo la stagionalità, con materia prima gastronomica selezionata

Aperitivo con stuzzichino - euro 5

Montagna e Mare

musetto di manzo tiepido • calamaro scottato al lime • cavolo nero



Uovo Abbogato

uovo poché • crema liquida al caprino • sablé salato alle mandorle • olio di noci



Primo a scelta

Tortelli

di baccalà mantecato • crema di sedano rapa • bieta • cotica

Gragnano

spaghetti di Gragnano cacio e pepe mantecati all'aglio nero

Vialone Nano

risotto "Vialone Nano" mantecato alla zucca • animelle di vitello • yogurt di capra • limone



Secondo a scelta

Quaglia Farcita

in due cotture • castagna • lardo • uva in agro

Ombriana

glassata al burro salato • patata ratta • salsa acidula allo scalogno

euro 55

2 portate a scelta - euro 42



# Il Foie Gras

• 3 portate •

*Il Foie Gras in tre varianti*

*Aperitivo con stuzzichino - euro 5*

## Torcione

*fegato grasso d'anatra cotto nel torcione • pepe verde •  
soffice di mela renetta e genepy • pan brioche caldo*



## Risotto al Caffè

*risotto "Vialone Nano" mantecato al caffè •  
petali di fegato grasso d'anatra*



*Secondo a scelta*

## Piccione

*petto di piccione al rosa • coscetta farcita con fegato  
grasso d'oca e la sua salsa*

## Manzo

*sottofiletto di manzo Garronese • scaloppa di fegato  
grasso d'oca • salsa al Madeira*

*euro 65*



# La Degustazione

5 portate\* - euro 60

Dal salato al dolce, questo menu rappresenta la massima e libera espressione della nostra cucina.

Si tratta infatti di un percorso composto da piatti attinti da tutti i menu presenti all'interno della nostra carta, con l'intento di far sperimentare un'esperienza gustativa a tutto tondo.

\*menu inteso per tutto il tavolo,  
al fine di garantire la migliore  
degustazione possibile.

## Il Carrello dei Formaggi

Giro completo - euro 17

Mezzo giro - euro 9

selezione di caprini, vaccini e ovini



## gli speciali

fuori menu

piatti ricchi e sinceri, creativi e  
con prodotti di carattere

ogni settimana, qualcosa  
di nuovo...



# I Nostri Dolci

*Un dolce lieto fine, per chiudere il percorso insieme ed affrontare l'amarezza di lasciare la tavola.*

*euro 8*

## *Tiramisù Scomposto*

*Biscotto savoiardo, soffice al mascarpone, caffè espresso*

## *98% Mandarino*

*Mousse allo yogurt, cuore di mandarino e il suo coulis*

## *Kaki*

*Brownies ai semi oleosi e passion fruit*

## *Sfogliatina*

*con gelato alla vaniglia e salsa al caramello calda*

*euro 5*

## *Selezione di sorbetti e gelati di nostra*

*produzione  
caramello salato, fior di latte, cocco, mela, lampone, passion fruit*

*Dolci preparati al momento (15 min circa)*

*euro 8*

*Zabaione al "Chambave Muscat" e lingue di gatto (min 2px)*

*Soufflé al Cioccolato, fleur de sel e sorbetto al lampone*

