

Menu alla carta

Antipasti

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

13

Cardi cotti nel latte, fonduta di taleggio e nocciole

13

Cotechino nostrano, patata alle spezie e mostarda di mela

13

Testa in cassetta – presidio slow food di Gavi – bagnetto giallo piemontese

10

Battuta di manzo al coltello, caprino e polvere di porcini

15

Vitello al punto rosa, tonnata e polvere di capperi

14

Primi

*Mesciù*a (zuppa di granaglie) con porcini e calamari, olio al rosmarino

15

Ravioli del *plin* al sugo di carne

16

Risotto mantecato al Castelmagno e erbe della Locanda

14

Gnocchetti di patate, con ragù di manzo al coltello

14

À la carte menu

Secondi

Trancio di pescato del giorno al verde e le sue patate

20

Petto di galletto, purea di zucca allo zenzero, porri brasati e fritti

19

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

18

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

19

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

18

Desserts

Amaretto tenero, sorbetto di susina, crema al cioccolato

9

Bonet con pere sciropate alle spezie, panna montata

9

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

9

Mousse al mascarpone, pan di spezie all'uvetta e noci, castagne e porto rosso

9

Semifreddo alla nocciola del Piemonte e salsa gianduja

9