

Antipasti

- *Battuta di Fassona con Grana al tartufo bianco € 16,00*
- *Vitello tonnato € 15,00*
- *Degustazione della Locanda: assaggio di vitello tonnato,
piccola battuta di Fassona, formaggi d'alpeggio
con marmellate, salumi artigianali del territorio € 22,00*
- *Degustazione Vegetariana: flan di verdure, tortina salata, polpette
di zucchine e sformatino di spinaci € 16,00*
- *Uova al tegamino, asparagi e foie gras € 14,00*
- *Tartare di salmone con crema di avocado e mandorle € 15,00*

Primi

- *Tajarin con asparagi e mimosa d'uovo € 16,00*
- *Plin di maggiorana e ortica con burro e nocciole € 17,00*
- *Spaghetti di Gragnano con bisque e tartare di scampi € 22,00*
- *Capresi ripieni di scamorza affumicata, ricotta con pomodoro e basilico € 16,00*

Secondi

- *Filetto di tonno pinna gialla scottato in padella, ricoperto di
sesamo nero € 22,00*
- *Petto d'anatra all'arancia o all'aceto balsamico di Modena € 22,00*
- *Mezzo stinco di maiale e purea di patate € 16,00*
- *Guancia di vitello brasata € 18,00*

Dolci

- *Tiramisù classico* € 7,00
- *Bouquet all'amaretto* € 6,00
- *Tarte Tatin* € 8,00
- *Selezione di tartufi al cioccolato* € 8,00
- *Gianduiotto (100 gr)* € 14,00
- *Crema catalana* € 7,00

Coperto, pane e grissini € 3,50

le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

* i prodotti indicati provengono dalla catena dell'abbattimento e successiva conservazione