
Locanda del Ticino BAR RISTORANTE

ANTIPASTI

POLPO SALTATO IN PADELLA SU CREMA DI PATATE POMODORINI E OLIVE LIGURI € 15,00

SELEZIONE DI SALUMI TIPICI CON LA NOSTRA GIARDINIERA € 14,00

SFORMATO AGLI ASPARAGI CON FONDUTA DI TALEGGIO E TARTUFO € 14,00

INSALATA DI CULATELLO DI COLLINA E PERE € 14,00

FEGATO GRASSO D'OCA COTTO AL TORCIONE CON PAN BRIOCHE TOSTATO € 20,00

BACCALA' MANTECATO SU MEDAGLIONI DI PATATE AL SALE € 14,00

PROSCIUTTO PATA NEGRA BELLOTA CON PAN E TOMATE € 15,00

PRIMI PIATTI

RISOTTO AI PISTILLI DI ZAFFERANO CON FONDUTA AL CASTELMAGNO € 13,00

PACCHERI DI GRAGNANO AI FRUTTI DI MARE POMODORINI E OLIVE € 14,00

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO E PECORINO DI FOSSA € 15,00

RAVIOLI ALLA CRESCENZA SU CREMA DI MELANZANE POMODORI SECCHI E CRUMBLE DI OLIVE € 13,00

IL TRADIZIONALE AGNOLOTTO ALLA PIEMONTESE CON SUGO D'ARROSTO € 13,00

SECONDI PIATTI

PANCIA DI MAIALINO IN LENTA COTTURA CON QUENELLE DI PATATE ALL'OLIO EXTRA VERGINE € 19,00

FILETTO DI MANZO CON CIPOLLA DI BREME IN AGRODOLCE E SALSA ALLE ERBE AROMATICHE € 21,00

FILETTO DI OMBRINA SU CREMA DI ZUCCHINE ALLA MEDITERRANEA € 17,00

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA € 18,00

SELEZIONE DI FORMAGGI CON ABBINAMENTO DI MARMELLATE E PAN BRIOCHE € 15,00

TARTARE VEGANA CON RISO INTEGRALE, POMODORI SECCHI AVOCADO E CREMA DI CAROTE € 12,00

CONTORNI

PATATE AL FORNO € 4,00

VERDURA ALLA GRIGLIA € 6,00

INSALATA MISTA € 4,00

DESSERT

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE CON SALSA AL CIOCCOLATO € 7,00

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO CON SALSA FRAGOLE € 7,00

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO E SALSA AL CARMELLO SALATO € 7,00

COCCOTINA DI CREMA COTTA ALLA CATALANA € 7,00

TERRINA AL CIOCCOLATO FONDENTE CON SALSA ALLA VANIGLIA € 7,00

SORBETTO AL LIMONE € 6,00

SORBETTO ALLA MELA VERDE € 6,00

CROSTATA ALLA MARMELLATA DI ALBICOCHE € 5,00

TORTA DI MELE E GELATO AL FIOR DI LATTE € 6,00

COPERTO € 3,00

ACQUA GASSATA O NATURALE € 2,50

