
la Locanda
— le vie del borgo —

Proposte con Tartufo Nero | Purpose with black truffle | Vorschlage mit Schwarze-Trüffel

Tartare di manzo, fonduta di parmigiano e nocciola piemontese tostata

Natural beef tartare, parmesan cream, toasted hazelnuts /

Natürliches Rindertatar, Parmesancreme, geröstete Haselnüsse

28,00

Tagliatelle di pasta fresca al burro

Fresh pasta tagliatelle with butter /

Frische Pasta-Tagliatelle mit Butter

24,00

Antipasti | Starter | Vorspeisen

Tartare di manzo, fonduta di parmigiano, nocciole piemontesi tostate 8-7-10-3
Natural beef tartare, parmesan cream, toasted hazelnuts /
Natürliches Rindertatar, Parmesancreme, geröstete Haselnüsse

18,00

Composizione di foie gras con crumble al rosmarino, mele cotogne e cannella 1-3-6-7
Composition of foie gras with rosemary crumble and figs /
Komposition aus Foie Gras mit Rosmarinstreusel und Feigen

23,00

Lo "stincheet vigezzino" diventa un tacos: zucca, Bettelmatt e topinambur 1-7
The "stincheet vigezzo" becomes a tacos : pumpkin, Bettelmatt cheese and topinambur/
Aus dem „Stinkeet Vigezzo" wird ein Taco: Kürbis, Bettelmatt Käse und Topinambur
16,00

Carpaccio di scampi Sicilia profumato al lime, ricotta e migole di pane 1-2-4-7
Carpaccio of Sicilian scampi flavored with lime, ricotta and breadcrumbs /
Carpaccio von sizilianischen Scampi, gewürzt mit Limette, Ricotta und Semmelbröseln

25,00

Primi Piatti | First Courses | Erste Gerichte

Il nostro Cannellone di pasta fresca
(Bettelmatt 2023, Coda di manzo e la sua riduzione) 1-3-7-9
Our Fresh Pasta Cannellone (Bettelmatt Cheese, beef tail and its sauce)/
Unsere frische Pasta Canellone(Bettelmatt Käse, Rinderschwanz und seine Sauce)

16,00

Gnocchi di ricotta Nostrana (Az. Valentina Ramoni), spuma di piselli e Prosciutto Crudo Vigezzino 3-1-7

Local ricotta gnocchi, pea forma and vigezzo raw ham /
Lokale Ricotta-Gnocchi, Erbsenschaum und Vigezzo-Rohschinken

17,00

Carnaroli Riserva San Massimo Cacio e Pepe , e tartare di Scampi Siciliani 1-7-8
(MINIMO 2 PERSONE, COTTURA 20'') 7-4

Carnaroli rice with Cacio e Pepe and Sicilian Scampi Tartare /
Carnaroli- Reis mit Cacio e Pepe und sizilianisches Scampi-Tartar

18,00

Secondi Piatti | Second Courses | Zweite Gerichte

Tempo di preparazione 20\25 minuti

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura, spuma di porcini e cavolo verza stufato 7-9

Veal cheek cooked at low temperature, Porcini foam and stewed cabbage /

Bei niedriger Temperatur gegarte Kalbsbacke, Steinpilzsschaum und gedünstetes Kraut

29,00

Controfiletto di cervo, tuberi, prugna e verdure di stagione 7-9

Venison sirloin, seasonal tubers and vegetables /

CheekHirschfilet, saisonale Knollen und Gemüse

28,00

Suprema di faraona ripiena di pinoli, lardo, foie gras e verdure stagionali 1-7-9

Guinea fowl stuffed with pine nuts, lard,, foie gras and seasonal vegetables/

Perlhuhn Suppe gefüllt mit Pinienkernen, Schmalz, Ganselleber und Gemüse der Saison

26,00

Spiedino d'aMare 2-4-7

(spiedino arrostito di gamberi e capesante su crema di ceci profumata al limone e olive taggiasche)

Skewer of Love (roasted skewer of prawns and scallops on chickpea cream flavored with lemon and taggiasca olives)/

Spiess der Liebe (gebratener Spiess mit Garnelen und Jakobsmuscheln auf Kirchenerbscreme gewürzt mit Zitrone und Taggiasca Oliven

29,00

Dolci e Prelibatezze | Sweets and Delicacies | Süßigkeiten und Delikatessen

Trilogia di sorbetti e frutta fresca 1-3-7-8
Variation of sorbets / Variation von Sorbets

8,00

Delizia di Pere e cioccolato 1-3-7-8
Pear and chocolate delight /
Birnen und Schokoladengenuss

9,00

Crema Caramellata allo zafferano con gelato alla vaniglia 1-3-7
Saffron caramelized cream with vanilla ice cream /
Karamellisierte Safrancreme mit Vanilleeis

9,00

Formaggi e confetture | Cheeses and jams | Käse und Marmeladen

“In toc at furmac”

Degustazione di Formaggi Ossolani e non, confetture di stagione

Tasting of Ossola cheeses and homemade seasonal jams /
Verkostung von Ossola-Käse und selbstgemachte Konfitüren der Saison

3 tipologie 12,00
4 tipologie 16,00

Norman, “Fai tu!”

“Un menu degustazione di 4 portate lasciandoti guidare dal nostro chef dal salato al dolce”

IL MENU SI EFFETTUA ESCLUSIVAMENTE PER TUTTO IL TAVOLO

IL MENU SI COMPONE DI 4 USCITE CHE NON POSSONO ESSERE RIDOTTE PER PERMETTERE LA COMPLETEZZA DEL PERCORSO PROPOSTO DALLA CUCINA

55,00

Allergeni | Allergene | Allergens

1 – Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
Cereals containing gluten and derivatives/Getreide, das Gluten und Derivate enthält
2 – Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and shellfish-based products/ Krebstiere und Produkte auf Schalentierbasis
3 – Uova e prodotti a base di uova
Eggs and egg products /Eier und Eiprodukte
4 – Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and fish products/ Fisch und Fischprodukte
5 – Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and peanut products /Erdnüsse und Erdnussprodukte
6 – Soia e prodotti a base di soia
Soy and soy products/Soja- und Sojaprodukte
7 – Latte e prodotti a base di latte
Milk and milk products/Milch und Milchprodukte
8 – Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiu', noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queenslan)
Nuts and their products/ Nüsse und ihre Produkte
9 – Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and celery-based products/Sellerie und Produkte auf Selleriebasis
10 – Senape e prodotti a base di senape
Mustard and mustard products/ Senf und Senfprodukte
11 – Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
Sesame seeds and sesame-based products/Sesamsamen und Produkte auf Sesambasis
12 – Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
Sulphites in concentrations above 10mg / kg/Sulfite in Konzentrationen über 10 mg / kg
13 – Lupini e prodotti a base di lupini
Lupins and lupine-based products/Lupinen und Produkte auf Lupinenbasis
14 – Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and shellfish-based products/ Weichtiere und Produkte auf Schalentierbasis

"In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari, chieda al nostro personale che provvederà a fornirle adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande." Ai sensi del D.Lgs.231/17

Pane e coperto €4,00. Acqua €2.00 (Naturale e Frizzante 75cl). Caffè €2.50 (correzione + €0.50)
In case of food allergies and/or intolerances, ask our staff who will provide you with adequate information about our food and drinks. Bread and covered €4.00. water €2.00 (75cl). Coffee €2.50 (with alcohol + €0.50)
Bei Nahrungsmittelallergien und/oder -intoleranzen fragen Sie unser Personal, das Sie über unsere Lebensmittel und Getränke. Brot und bedeckt €4,00 Wasser €2.00 (75cl). Kaffe €2.50 (mit Alkohol + €0.50)

Le paste fresche sono fatte in casa e surgelate mediante abbattitore termico.
Fresh pasta is homemade and frozen using a heat blast chiller.
Frische Nudeln werden hausgemacht und mit einem Hitzekühler eingefroren.

In caso di necessità, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati
If necessary, some products could be frozen.
Bei Bedarf können einige Produkte eingefroren werden.