

Locanda in Cannubi

Menu

Antipasti

Asparago in crosta, mornay al testun di capra*	(1,3,7,12)	16€
Crudo di capasanta, polvere di guanciale e insalata di finocchio*	(4,14)	22€
Gambero croccante, pesto di rucola e insalatina primaverile*	(1,2,3,4,8)	20€
Prosciutto crudo di anatra, spuma di seirass al limone e paninetto sfogliato	(1,3,7,12)	18€

Primi piatti

Cannelloni di Enkir, cinghiale brasato, fondo di pomodoro e peperone*	(1,3,9,12)	20€
Carnaroli, broccolo BBQ, ricotta salata e polvere di cipolla	(6,7,9)	18€
Tajarin “40 tuorli”, ragù langarolo	(1,3,9,12)	16€
Tortello di astice, patata di montagna, burro agli agrumi e la sua bisque*	(1,2,3,4,7,9,12)	22€

Secondi piatti

Coscia d'agnello nostrana in porchetta, riduzione di rosmarino e limone	(4,9,12)	25€
Entrecôte scottata, fondo vegetale e senape	(9,10,12)	24€
Fish&Chips*	(1,3,4,12)	24€
Guancia di maialino brasata*	(4,9,12)	25€

Acqua 4€ / Caffè 3€ / Coperto 4€



Menu Degustazione

Vitello tonnato	(3,4,10)
Asparago in crosta, mornay al testun di capra*	(1,3,7,12)
Plin della tradizione burro e salvia*	(1,3,7,8,9,12)
Scamone alla Tonda Gentile	(1,3,8,9,12)
Bunet	(3,7)
65€	
da intendersi per tutto il tavolo	

Da sempre in carta

La Langa al piatto	(1,3,4,9,10,12)	22€
Battuta di vitello al coltello, Peperone ripieno, Acciughe al verde, Vitello tonnato, Tonno di coniglio		
Plin della tradizione, ristretto di vitello*	(1,3,7,8,9,12)	20€
Piccolo fritto di frutta e verdura con panatura dolce e salata	(1,3,5,7,8)	26€
Scamone alla Tonda Gentile	(1,3,8,9,12)	20€
Battuta di Vitello		(4) 16€
Vitello Tonnato	(3,4,10)	18€
Tonno di coniglio	(9,12)	16€
Acciughe al verde	(1,3,4)	18€
Peperoni ripieni	(4)	15€

Selezione di formaggi *chiedi la carta al personale*

-  Glutine 1
-  Crostacei e derivati 2
-  Uova e derivati 3
-  Pesce e derivati 4
-  Arachidi e derivati 5
-  Soia e derivati 6
-  Latte e derivati 7
-  Frutta a guscio e derivati 8
-  Sedano e derivati 9
-  Senape e derivati 10
-  Semi di sesamo e derivati 11
-  Anidride solforosa e solfiti 12
-  Lupino e derivati 13
-  Molluschi e derivati 14

Si richiede ai signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato.

*Prodotti che per esigenze di conservazione o di reperibilità possono aver subito un processo di abbattimento della temperatura a -18°C.



Dolci

Cocco e frutti rossi* ^(3,7)

12€

Crema catalana al passion fruit, gelato al croccante di
mandorla* ^(3,7,8)

12€

Pannacotta lavanda e limone ^(3,7)

10€

Profiteroles al torroncino* ^(1,3,7,8)

12€

Tortino alla nocciola, cuore morbido al gianduja, gelato allo
zabaione* ^(1,3,7,8,12) (15 min.)

12€

Gelati* ^(3,7,8)

Sorbetti* ^(3,7,8)

8€

Digestivi e fine pasto

al calice

Amaro 8€

Barolo chinato 10-15€

Distillati 12€

Grappa 8-35€

Passito di Moscato 10€

Passito di Pantelleria 12€

Rum 12-40€

Tequila 15-30€

Whiskey 12-40€

Vermouth 10-15€

Caffè 3€

Cappuccino 5€

Tè e tisane 3€

Si richiede ai signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato.

*Prodotti che per esigenze di conservazione o di reperibilità possono aver subito un processo di abbattimento della temperatura a -18°C.

