

ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO DI PESCE DI LAGO 18
PATE' DI LAGO, TROTA AFFUMICATA DA NOI, BIS DI PESCE IN
CARPIONE, LAVARELLO E TROTA AVVOLTI NEL PORRO, MISSOLTINO
CON POLENTA GRIGLIATA

Mixed lake fish starter

lake fish paté, trout carpaccio smoked, traditional marinated lake fish,
dried and salted fish with grilled polenta, trout & lavarello leek rolled

CROCCHETTA DI BRANDADE DI BACCALÀ, CREMA DI 17
PISELLI, AGLIO ORSINO, PICKLES DI CAROTE E DAIKON
Codfish brandade croquette, peas cream, wild garlic,
pickled carrots and daikon

TARTARE DI FILETTO DI MANZETTA PRUSSIANA, 18
MIDOLLO, AGRUMI, AIOLI, TOPINAMBUR
Prussian beef tartare, bone marrow, citrus, aioli,
topinambur

CARPACCIO DI TROTA AFFUMICATA DA NOI, 18
ASPARAGI VERDI E BIANCHI, ZABAIONE SALATO,
JALAPEÑO
Smoked trout carpaccio, green and white asparagus,
savory zabaione, jalapeño

FIORI DI ZUCCA AL RIPIENO MEDITERRANEO DI 16
MELANZANE, HALLOUMI GRIGLIATO, PANKO, ÉCRASÉ DI
ZUCCHINE AL BASILICO
Zucchini flowers, aubergine mediterranean style filling,
grilled halloumi, panko, zucchini écrasé with basil

PRIMI PIATTI

RISOTTO CARNAROLI 'TENUTA SAN MASSIMO' AL 22
PARMIGIANO CON FILETTI DI PESCE PERSICO **
Parmesan risotto with Persico fish fillets

SPAGHETTI MANTECATI CON SALSA BISQUE, GAMBERI 19
ARGENTINI, ZUCCHINE ALLA SCAPECE, OLIO AL
BASILICO
Spaghetti, shrimps, bisque, Scapece zucchini, basil oil

RAVIOLO DEL PLIN A MODO NOSTRO, FORMAGGIO 18
FRESCO LOCALE, TAPENADE, PEPERONE CRUSCO,
COULIS DI PEPERONI
Giant raviolo, fresh local cheese, tapenade,
Crusco pepper, peppers coulis

MACCHERONCINI, SALSICCIA CURDA TIPO BRA, 18
FONDUTA DI CASTELMAGNO, PESTEDA
Maccheroncini, raw Bra sausage, Castelmagno cheese
fondue, pesteda

TAGLIOLINI VERDI, PETTO D'ANATRA ALLE CINQUE 19
SPEZIE, BOK CHOY, UOVO MARINATO, JUS D'ANATRA
Green tagliolini, five spices duck breast, bok choy,
marinated egg, dressed with duck jus

ZUPPA DI VERDURE FRESCHE DEL GIORNO 15
Fresh vegetable soup of the day

PER INFO E PRENOTAZIONI
INFOS & RESERVATIONS

+39 3332034305
INFO@LOCANDACAVALLINO.IT

COPERTO

Cover Charge 2,5€

SECONDI PIATTI

FILETTO DI AGNELLO ALLA WELLINGTON ED IL SUO JUS, 26
INSALATINA GOURMET
Lamb Wellington, lamb jus, gourmet salad

FRITTO DI LAGO, SALSA VERDE, CAROTE E ZUCCHINE 22
CROCCANTI
Mixed lake fried fish, green sauce,
crispy carrots and zucchini

ROLLÉ DI CONIGLIO RIPIENO, PURÉ DI PATATE DOLCI, 22
RATATOUILLE
Roulade of stuffed rabbit, sweet potatoes puree,
ratatouille

ZUPPA DI PESCE IN STILE MARSIGLIESE, TRANCETTI DI 24
PESCATO DEL GIORNO, BRUSCHETTA
Marseillaise seafood soup, catch of the day fillets,
bruschetta

LA NOSTRA PROPOSTA VEGETARIANA 19
Our vegetarian dish

DOLCI

TORTA GRIGNA, CREMA INGLESE AL CAFFÈ, 8
SALSA AL CIOCCOLATO
Grigna Cake, coffee flavoured crème anglaise,
chocolate sauce

NAMELAKA AL PISTACCHIO, TE MACHA, CRUMBLE AL 8
PEPE DI SICHUAN, LAMPONI
Pistachio namelaka, matcha tea,
Sichuan pepper crumble, raspberries

TIRAMISU AL MASCARPONE CON CAFFÈ D'ORZO 8
Tiramisu with barley coffee

PAVLOVA, MARPELLATA DI LIMONI FATTA DA 8
NOI, CHANTILLY AL MASCARPONE, COCCO
Pavlova, home-made lemon jam, mascarpone
chantilly, coconut

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI CON CONFETTURE 14
Local cheese selection

**Minimo 2 persone/ served minimum for 2 people

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA PER
ULTERIORI INFORMAZIONI * le nostre proposte possono contenere tracce di: grano,
farro, segale, orzo, avena, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte, mandorle,
nocciole, noci, pistacchi, sedano, semi di sesamo, senape, anidride solforosa, lupini,
molluschi, e prodotti derivati) Per garantire la qualità delle nostre preparazioni, alcuni
dei nostri ingredienti vengono abbattuti a -22°C