

ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO DI PESCE DI LAGO 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	18
TAGLIATELLA DI SEPPIA SCOTTATA CON AGLIO NERO E ZENZERO, INSALATINA DI PORCINI, SAKÈ Cuttleish “tagliatelle”, porcini mushrooms, black garlic, ginger, sakè	19
PANCIA DI VITELLO BRASATA, TOPINAMBUR E FINFERLI, SPUMA DI POLENTA BIANCA Veal belly, braised Jerusalem artichoke, chanterelle mushrooms, white polenta foam, Jerusalem artichoke chips	18
TERRINA DI VITELLO, LARDO E PISTACCHIO, REMOULADE DI SEDANO RAPA, CHUTNEY D’UVA AL PORTO Veal, lardo and pistachio terrine, celeriac rémoulade, Porto wine grape chutney	18
LA NOSTRA PASTA E FAGIOLI, LEGUMI, INSALATINA DI CAVOLO VERDE AL BURRO NOCCIOLA E SALVIA Our pasta e fagioli (beans pasta), mixed legumes, savoy cabbage, sage brown butter	16

PRIMI PIATTI

RAVIOLI DI PATATE CON RADICCHIO, SPECK, ANGUILLA LACCATA AL NEBBIOLO DI VALTELLINA Home-made potato ravioli with radicchio, speck, glazed eel with Valtellina’s nebbiolo red wine	22
PAPPARDELLE ALLO STRACOTTO DI MANZO E CIPOLLA FONDENTE, FONDUTA DI STRACHITUNT Home-made pappardelle with slow-braised beef and melted onion, strachitunt fondue	20
SPÄTZLE DI ZUCCA, SALSICCIA, PORRI BRASATI E PANNA, SENAPE ALL’ANCIENNE Home-made pumpkin spätzle (local gnocchi), sausage, creamy braised leeks, wholegrain mustard	18
RISO AL SALTO, PORCINI, ROSMARINO E CREMA D’AGLIO Riso al salto (crispy risotto cake), porcini mushrooms, rosemary, garlic cream	20
FREGOLA RISOTTATA, VONGOLE, LIMONE BRUCIATO, BOTTARGA DI LAVARELLO Creamy risotto-style fregola (sardinian pasta), clams, charred lemon, lake fish bottarga	22

PER INFO E PRENOTAZIONI
INFOS & RESERVATIONS

+39 3332034305
INFO@LOCANDACAVALLINO.IT

COPERTO

Cover Charge 3€

SECONDI PIATTI

FARAONA, PUREA DI CAROTE, VERZA BRASATA, TARTUFO E JUS DI FARAONA Guinea fowl, carrot purée, braised Savoy cabbage, truffle, guinea fowl jus	24
BAVETTA DI MANZO MARINATA CON NASHI E SOIA, CIME DI RAPA Marinated flank steak with nashi pear and soy, turnip greens	26
ZUPPA DI PESCE CON FRUTTI DI MARE, MOSCARDINI E TRANCI DI PESCATO DEL GIORNO Fish and seafood soup, catch of the day and boiled potatoes	26
RÖSTI DI PATATE, UOVO MORBIDO E TARTUFO Potato rösti, soft-boiled egg, truffle	20

DOLCI

CHEESECAKE BASCA ALLA ZUCCA, CASTAGNA, CRUMBLE AL GRANO SARACENO Pumpkin basque cheesecake, chestnut and buckwheat crumble	9
TIRAMISÙ AL MASCARPONE CON CAFFÈ D’ORZO Tiramisù with barley coffee	8
CHURROS, PERA ARROSTITA, ZUCCHERO ALLE CINQUE SPEZIE, SALSA DI CIOCCOLATO Churros, roasted pear, spiced sugar, chocolate sauce	9
TARTE FINE ALLE MELE, GELATO ALLA VANIGLIA Apple tarte fine, vanilla ice-cream	9
LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI CON CONFETTURA DI STAGIONE FATTA IN CASA Our cheese selection with home-made jam	14

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