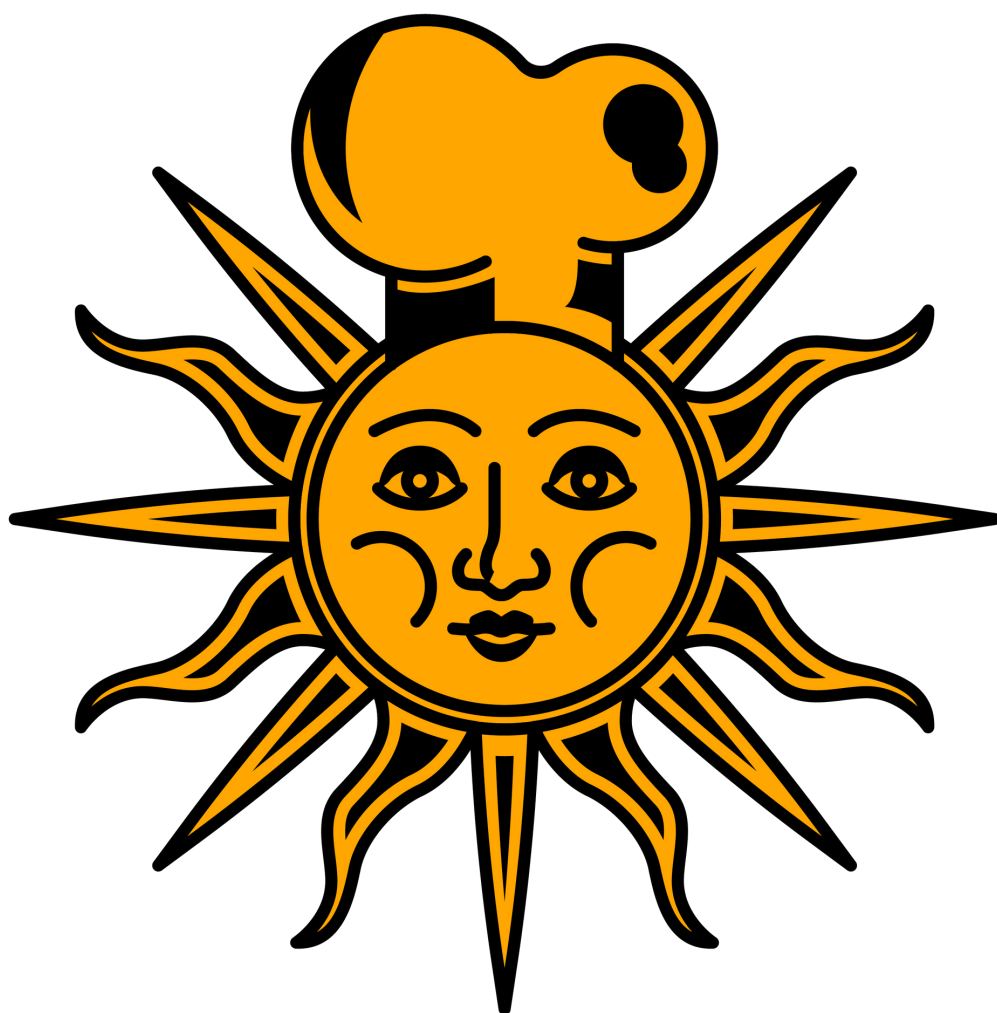
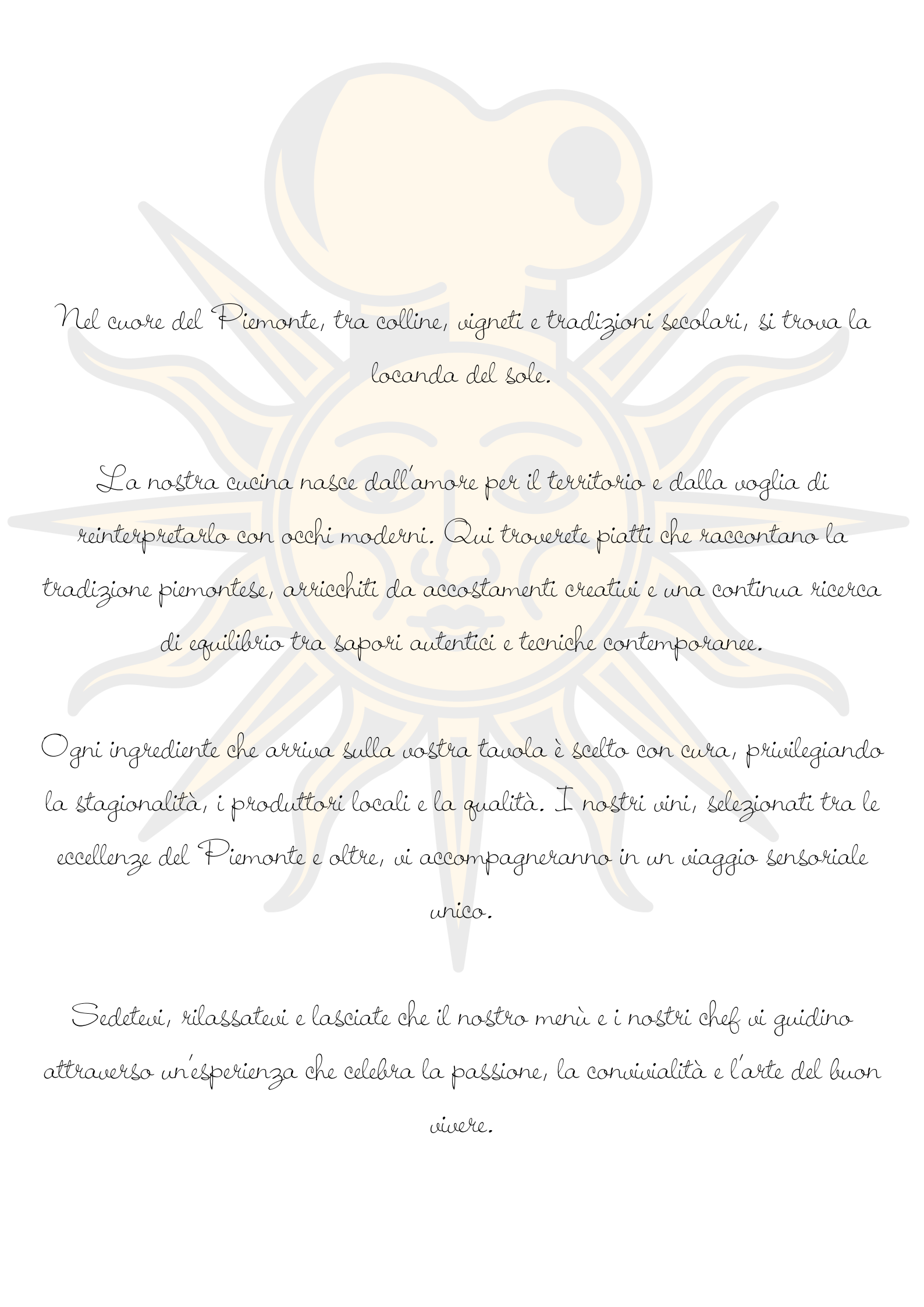




Benvenuti alla
Locanda del Sole



Nel cuore del Piemonte, tra colline, vigneti e tradizioni secolari, si trova la locanda del sole.

La nostra cucina nasce dall'amore per il territorio e dalla voglia di reinterpretarlo con occhi moderni. Qui troverete piatti che raccontano la tradizione piemontese, arricchiti da accostamenti creativi e una continua ricerca di equilibrio tra sapori autentici e tecniche contemporanee.

Ogni ingrediente che arriva sulla vostra tavola è scelto con cura, privilegiando la stagionalità, i produttori locali e la qualità. I nostri vini, selezionati tra le eccellenze del Piemonte e oltre, vi accompagneranno in un viaggio sensoriale unico.

Sedetevi, rilassatevi e lasciate che il nostro menù e i nostri chef vi guidino attraverso un'esperienza che celebra la passione, la convivialità e l'arte del buon vivere.

A large, stylized sun with a human-like face is centered in the background. The sun has a yellow face with large eyes and a slight smile. Its rays are long and pointed, alternating between yellow and light blue. The entire graphic is set against a white background.

Degustazione **Terra**

I CAVALLI DI BATTAGLIA

CARNE CRUDA, VITELLO TONNATO E TARTRÀ

RAVIOLI DI CARNE*

AL SUGO D'ARROSTO

BRASATO DI REALE DI BOVINO

IL SUO FONDO, CREMA DI PATATE E BIETOLE SCOTTATE

BONET

AL LATTE DI CAPRA, CREMA AL LIMONE E TERRA AL CACAO

37€ ESCLUSO DI COPERTO E BEVANDE

Degustazione **Mare**

ZUPPETTA DI PANE E MOZZARELLA DI BUFALA,

SALMONE MARINATO*, BARBABIETOLA E BASILICO

RAVIOLI RIPIENI DI COZZE E PECORINO* SALTATI

NEL BURRO AFFUMICATO AL LIME E LIQUIRIZIA

POLPETTE DI BACCALÀ

POLENTA MONTATA ALL'OLIO, AÏOLI E LIMONE

BROWNIE AL CIOCCOLATO FONDENTE

MASCARPONE, ARANCIA, COINTREAU E SABLÉE

45€ ESCLUSO DI COPERTO E BEVANDE

Antipasti

LA MADAMA

CARNE CRUDA E NOCCIOLE IN DOPPIA CONSISTENZA

13€

SONO TONNATO

GIRELLO DI BOVINO, SALSA TONNATA, CREMA ALLE ACCIUGHE E
TUORLO MARINATO

14€

E DALLE LANGHE È TUTTO

TARTRÀ, CREMA AL PARMIGIANO E KATAIFI CROCCANTE

10€

SPUMA PARTY

CIPOLLA COTTA NEL SALE RIPIENA DI ZUCCA CARAMELLATA,
SPUMA DI TOMA E TERRA DI FUNGHI

12€

ZUPPA CHE TI PASSA

ZUPPETTA DI PANE E MOZZARELLA DI BUFALA, SALMONE
MARINATO*, BARBABIETOLA E BASILICO

13€

IL SOLITO, GRAZIE

I NOSTRI CAVALLI DI BATTAGLIA IN UN'UNICA PORTATA:
CARNE CRUDA, VITELLO TONNATO E TARTRÀ

16€

Primi Piatti

AGNOLÒT

AGNOLOTTI* RIPIENI DI CARNE AL SUGO D'ARROSTO

15€

SONO IN-CAVOLATO NERO

ELICHE DI GRAGNANO, CREMA DI CAVOLO NERO, BAGNA CAÖDA
LEGGERA E CRUMBLE DI PANE

14€

CHE COZZA DI RAVIOLI

RAVIOLI RIPIENI DI COZZE, PECORINO* PIEMONTESE, BURRO
AFFUMICATO AL LIME E LIQUIRIZIA

16€

AGLIO-OLIO-PEPERONCINO

RISOTTO DELLA T. SAN RAFFAELE CON CREMA ALL'AGLIO NERO,
PREZZEMOLO, PEPERONCINO E POLVERE DI PEPERONE DI SENISE

15€

Secondi piatti

SUA MAESTÀ IL REALE

COTTO LENTAMENTE, SERVITO CON IL SUO FONDO DI COTTURA E
PATATA RIPIENA DI RASCHERA DOP, PERE E MIELE DI TIGLIO

18€

NON CHIAMATELA PARMIGIANA

SOTTOFILETTO DI VITELLO, PARMIGIANA IN CREMA E LE SUE SALSE

22€

MARE E MONTI

POLPETTE DI BACCALÀ, POLENTA MONTATA ALL'OLIO, AÏOLI E
SCORZA DI LIMONE CANDITA

17€

DA NORD A SUD

FILETTO DI MAIALINO IN CROSTA DI FRESELLE, GORGONZOLA
AFFUMICATO, INSALATA TIEPIDA DI CAVOLO, NOCI E MELE

20€

I nostri dolci

BONET-ATIPICO

AL LATTE DI CAPRA, CREMOSO AL LIMONE E TERRA AL CACAO

7€

PULP ORANGE

BROWNIE, CREMA AL MASCARPONE E ARANCIA, I SUOI SPICCHI
FLAMBATI AL COINTREAU E SABLÉE SBRICIOLATA

8€

GIANDUIAMOCI

IL NOSTRO GIANDUIOTTO, SPUMA ALLO YOGURT, NOCCIOLE
PRALINATE E LA LORO TERRA

9€

IN VINO VERITAS.. NEL RAVIOLO UN PO MENO!

RAVIOLI RIPIENI DI PERE AL VIN BRÛLÈ, LA SUA SALSA
RISTRETTA, POMPELMO E CROCCANTE AGLI AMARETTI

8€

In accompagnamento...



LA NOSTRA SELEZIONE DI SPIRITI "MANTOVANI" ALLA CARTA

8€

MOSCATO D'ASTI | BALBIANO

18€

VERMOUTH DUCALE ROSSO | FONTE SRLS

28€

7€

VERMOUTH DUCALE BIANCO | FONTE SRLS

28€

7€

PASSITO DI CALUSO | CANTINE CROSIO

38€

8€

BAROLO CHINATO | TERRE DEL BAROLO

38€

8€

ACQUA MICROFILTRATA

2.5€

Allergeni

CARNE CRUDA

GIRELLO

TARTRÀ

CIPOLLA

ZUPPETTA

AGNOLOTTI

ELICHE

RAVIOLI COZZE

RISOTTO

BRASATO

SOTTOFILETTO

BACCALÀ

MAIALINO

BONET

BROWNIE

GIANDUJA

RAVIOLI PERE

FRUTTA A GUSCIO

UOVA, LATTE, SOLFITI

CEREALI, UOVA, LATTE

PESCE, UOVA, LATTE

CEREALI, PESCE, LATTE

CEREALI, UOVA, LATTE, SEDANO, SOLFITI

CEREALI, PESCE, LATTE, SOLFITI

CEREALI, UOVA, LATTE, MOLLUSCHI

LATTE, SEDANO

LATTE, SEDANO, SOLFITI

LATTE, SEDANO

CEREALI, PESCE, LATTE

CEREALI, UOVA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO,
SOLFITI

CEREALI, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, LATTE,
SOLFITI

CEREALI, UOVA, LATTE, SOLFITI

CEREALI, UOVA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO

CEREALI, UOVA, LATTE, FRUTTA GUSCIO,
SOLFITI

In alcune portate utilizziamo latte, panna e burro senza lattosio, per offrire un'esperienza migliore ai clienti che ne sono intolleranti.

i prodotti contrassegnati dal simbolo* vengono sottoposti ad abbattimento di temperatura in ottemperanza al regolamento c'è 853/2004



www.locanda-delsole.it