

Tapas

Polpo della Locanda 3-14	€ 8
Calamaretti fritti, limone e parmigiano 1-5-7-14	€ 8
Tartare di tonno con riso alla nduja, sesamo e mandorle 1-4-6-8-11	€ 8
Salmorejo, gamberi rossi e pata negra Campo Badjoz 1-2-3	€ 10
Battuta di manzo, nocciole, foie gras e scalogno arrosto 1-7-8-10-12	€ 8
Pata negra Campo Badjoz al coltello	€ 10
Zuppa di cipolle, purea di scalogno arrosto, mandorle e latte montato 7-8	€ 8

Primi

Trofie al pesto 1-7-8	€ 16
Taglierini ai gamberi viola e tuorlo marinato 1-2-3	€ 18
Spaghettoni alla colatura d'alici, ricci di mare ed alga nori 1-4-6-14	€ 18

I nostri secondi dal Josper - Brace

Fiorentina dry aged 7-9-12	€ 5.50/hg
Costata dry aged 7-9-12	€ 4.50/hg
Cuberoll 7-9-12	€ 25
Secreto Iberico 9-12	€ 22
Pancia di vitello laccata al miso 8-9-11-12	€ 22
Pescato del giorno dal mercato 4-14	€ 6.50/hg
Rombo 4-7-12	€ 24
Seppie 7-9-12-14	€ 22

Secondi

Pesce fritto intero 1-3-4-5	€ 75/kg
Tonno Rosso Micuit 1-3-4-5-6	€ 22

Tutti i nostri secondi sono serviti con verdure di stagione e salse

Dessert

Total Chocolate - Torta cioccolato e vino rosso, cialda di riso al cioccolato, terra al cioccolato salata e sorbetto al cacao 1-3-5-7-8-12	€ 8
Sfoglia caramellata, crema al mascarpone e albicocche al palosanto 1-3-7	€ 8
Sorbetto del giorno	€ 8
Degustazione formaggi della Val d'Aveto 7	€ 8

Allergeni:

1 - Glutine

2 - Crostacei

3 - Uova

4 - Pesce

5 - Arachidi

6 - Soia

7 - Latte e derivati

8 - Frutta a guscio

9 - Sedano

10 - Senape

11 - Sesamo

12 - Anidride solforosa e solfiti

13 - Lupini

