



Locanda in Marne

METODO

Un metodo sintetico, una visione chiara e scrupolosa di un procedimento atto a perseguire uno scopo.

La mia cucina, diretta e concreta segue un sistema ben preciso ed ordinato.

PER IL PRANZO

Proposta di uno | due portate con ingredienti di stagione

Calice di vino in accompagnamento, acqua, caffè e coperto

€ 25 | 35

Informazioni sugli allergeni?

Il nostro personale di sala sarà lieto di esaudire ogni vostra richiesta.

Poichè lavoriamo solo con prodotti freschi,
il nostro menu potrà subire variazioni in base al mercato stagionale.

Tutti i nostri pesci, crostacei e molluschi provengono
da una pesca sostenibile e non sono allevati.

FRESCIEZZE DALLA NATURA

Innovazione e tradizione

LATTUGA ROMANA
tuorlo, rucola e beurre blanc

● CAPASANTA ALLA FIAMMA
stracotto di porri, ricotta, camomilla

SABLÈ AL CAPPERO
mosciolo selvatico, tagliata, brace

● RISOTTO BIANCO
'bianco su fondo bianco' dedicato a Kazmir Malevic

● GAMBERI ALLA GRIGLIA
bietola rossa, acciuga, alloro

● CERVO FONDENTE
asparago, dragoncello, salsa primavera

CREMINO 100%
nocciole, funghi porcini, vaniglia

5 passaggi € 65
7 passaggi € 85
Abbinamento al calice € 45

I menu degustazione vengono serviti per l'intero tavolo

● I piatti contraddistinti possono essere serviti anche alla carta,
min. due portate € 30 cad.

Alla carta abbiamo anche..

Gioco di sapori

● VITELLO ALBESE

salsa pizzaiola, novellame, cerfoglio

● TAGLIOLINO TIEPIDO

pomodoro bianco, erba cipollina, ristretto di brace

● PESCATO ALLE ERBE

amarillo giallo, senape, broccolo romanesco

| Dessert |

GRANO SARACENO

fragole, caramello, finocchio

€ 15

SELEZIONE DI FORMAGGI

tre pezzi | miele di castagno

€ 15

Acqua San Benedetto € 3

Naturale | Frizzante

Caffè 100% arabica € 4

Coperto € 4