

*Carta di
Primavera
Giugno 2019*

Lasciatevi guidare dallo Chef Andrea Masala in un ideale percorso gastronomico per conoscere meglio la nostra filosofia di cucina. Lo consigliamo soprattutto ai tavoli più numerosi. Questa scelta ci permette di servirvi meglio e di velocizzare i tempi di attesa. I piatti del menù degustazione sono a discrezione della cucina e si intendono per l'intero tavolo.

Menu Gastronomico

6 portate e dessert Euro 65,00

Abbinamento vini Euro 30,00

Menu dell'Asino

3 portate e dessert Euro 39,00

Tutti i nostri piatti sono preparati con materie prime fresche e selezionate, frutto di una lunga e continua ricerca tra i migliori produttori e artigiani Italiani. Il fulcro è il nostro territorio, con pesce pescato nel golfo dall'amico e pescatore Michele, le verdure e le erbe aromatiche dei nostri orti, sulla collina alassina, dove spiccano i profumatissimi limoni ed agrumi, le zucchine trombette e i pomodori cuore di bue, e della piana di Albenga con le eccellenze del carciofo spinoso e dell'asparago violetto prodotte da Fulvio Zerbone, le patate di Calizzano o di Garesio, le rape di Caprauna, l'aglio di Vessalico, i fagioli di Conio, la toma di pecora Brigasca di Aldo Lomanto, dalla motobarca Patrizia i gamberi viola di Oneglia, da Tugnán di Chiariventi le acciughe e i cicciarelli di Noli. La prospettiva si allarga col Piemonte dove attingiamo a piene mani, oltre ai vini, alle farine biologiche macinate a pietra del mulino Marino di Cossano Belbo e del mulino Sobrino di La Morra per la realizzazione del nostro cestino del pane di lenta lievitazione e alla carne di fassone, manzo o bue di razza Bianca piemontese allevate bio e di lunga frollatura sulla mezzena dopo la macellazione a cura della famiglia Brarda di Cavour e ancora il Coniglio grigio di Carmagnola, il peperone quadrato di Asti, il porro di Cervere, il tartufo bianco di Alba. Da Cremona, nel pieno rispetto della tradizione, il maiale pesante allevato fino a 400 kg, senza nuclei, quindi di carni sode, poi macellato dall'azienda Bettella che produce anche ottimi e introvabili salumi, dalla toscana il piccione di nido e le anatre della mitica azienda di Laura Peri in Valdarno. Questi sono solo alcuni esempi del nostro impegno, peraltro assai piacevole, di scoprire i più reconditi tesori della nostra bella Italia e poterli condividere con Voi trasformandoli, quando necessario, e cucinandoli col massimo rispetto.

Si prega di segnalare tempestivamente eventuali allergie e/o intolleranze alimentari.



: piatto senza glutine, adatto per celiaci



: piatto vegetariano



: piatto vegano



: prodotto Presidio Slow Food

Antipasti


Calamaro, spinaci e bisque  € 20,00
Calamaro croccante, purea di spinaci della piana di Albenza e bisque di gambero Viola

Tonno, cumino, barbabietola e "bruss"  € 18,00

Tonno crudo e cotto, cumino tostato, salsa di barbabietola e bruss di pecora Brigasca 

Acciughe, pomodoro verde, cetriolo e lime  € 18,00
Frittino di acciughe, gazpacho di pomodoro verde cuore di Bue, cetriolo e lime

Coniglio alla ligure, erbe e uvetta  € 20,00
"Tomaxella" di coniglio grigio di Carmagnola , erbe e uva di Corinto

Panzanella, fagioli, zenzero e erbe selvatiche  € 18,00
"La panzanella", Fagioli Conio , zenzero e erbe selvatiche di campo

Primi piatti


- Risotto, zafferano, pomodoro e gambero**  € 23,00
Carnaroli Cascina Castello, zafferano di Triora, polvere di pomodoro e gambero Viola
- Spaghetti, vongole, ostriche e maggiorana** € 25,00
Spaghettoni "Martelli", vongole, ostriche fine de Claire, maggiorana Az. Agr. Il Presidente
- Patata, zucca, baccalà e liquirizia**  € 20,00
Gnocchi di patate Garessine, zucca di Piozzo, trippa di baccalà e Liquirizia
- Pera, gorgonzola e nocciole**  € 22,00
Bottoni di pera, zuppetta di gorgonzola di Capra e nocciola tonda gentile tostata
- Tagliolini, burro acido, erbe e pecorino**  € 18,00
Tagliolino 40 rossi, burro di malga acidulo alle erbe della piana e pecorino di Brigasca

La Locanda
dell'Asino
cucina e vini

Secondi piatti

Pesce di lenza, carciofo e lemon grass  € 26,00

Trancio di pescato con carciofo spinoso, battuto di aglio nero e salsa alla lemon grass

Polpo alla brace, piselli, robiola e tapioca  € 20,00

Polpo alla brace, pesto liquido di piselli nostrani, robiola e chips di tapioca

Maialino, patate, cipollotto e mora  €

20,00

Maialino cotto a bassa temperatura, patate garessine mantecate, cipollotto e mora di Villanova

Oca, pomodoro e asparago  € 24,00




Oca grigia cotta al forno, asparago viola croccante e pomodoro datterino affumicato

Pecora, radicchio e noci  € 24,00

Pecora Brigasca  rosticciata, il suo fondo, crema di noci su radicchio tardivo stufato




Piatti evergreen

Pesce

Crudo... <i>Il crudo secondo pescato con gli agrumi del nostro giardino</i> 	€ 30,00
Fritto di paranza 	€ 26,00
Pescato del giorno <i>alla figure/al sale/allà griglia</i> 	€ 7,50/hg

Servito secondo la disponibilità della pesca

Carne

Battuta al coltello <i>nature/Piemonte/con ovetto</i> 	€ 18,00
Filetto di fassone <i>al gorgonzola/al vino rosso</i> 	€ 28,00
Tagliata di manzo <i>nature/balsamico</i> 	€ 25,00

Al fine di non rovinare la nostra carne, **non serviamo** tagliata e filetto ben cotti.
Carni di fassone, manzo e bue, selezione Macelleria Brarda, frollatura minima 90-120 giorni

Dessert

- Tarte Tatin**  € 10,00
Sfoglia, mele, crema di latte, pinoli tostati e crema inglese
- Caprino, fragole e yogurt**   € 10,00
Spuma di caprino, meringa, coulis di fragole nostrane e gelato allo yogurt
- La banana e la mandorla**    € 10,00
Banana, mandorle e cioccolato Valrhona
- Cioccolato, nocciola, mango e mora gelso**  € 10,00
Soufflé al cioccolato Domori 75%, nocciola tonda gentile, salsa al mango e gelato al kiwi
- Pera, Pigato, cioccolato e miele**   €
10,00
Pera marinata e cotta nel Pigato, crumble al cioccolato Valrhona e gelato al miele
- I nostri sorbetti** *nature/con vodka*    € 6,00/10,00