

Locanda in Cannubi

Menu

Menu al tartufo

Antipasti

Battuta di vitello
Veal tartare

16€

Uovo al padellino
Sunny side fried egg

Uovo in cocotte
Egg in cocotte

20€

La nostra fonduta
Typical cheese fondue

18€

Primi piatti

Tjarin “ai 40 tuorli” al burro di montagna
Tjarin “40 yolks” with local butter

14€

Plin di raschera
Plin ravioli with raschera cheese

18€

Secondi piatti

Filetto di fassona, crostino di pane al burro e fonduta
Fassona veal filet, toast bread and cheese fondue

26€

Dolci

Il nostro fiordilatte con zabaione freddo
Vanilla ice cream

12€

Zabajone caldo al Moscato d’Asti
Traditional hot zabajone with Moscato d’Asti

10€

*Il prezzo dei piatti è da intendersi tartufo escluso.
The price of the dishes does not include truffles.*

*Il prezzo dei piatti è da intendersi tartufo escluso.
The price of the dishes does not include truffles.*



Antipasti

Baccalà mantecato all'olio extra vergine, pesto e cipolla con fetta biscottata*	(1,3,4,8,12)	22€
Crudo di tonno, pomodoro e mozzarella*	(4,6,7)	25€
Fagottino di girello marinato con gardeniera, cracker di sesamo e aceto*	(1,9,11,12)	20€
Uovo poche, spuma di parmigiano e zucchine	(3,7)	18€

Primi piatti

Bottone con ragù di mare, brodo di zenzero e katsuobushi*	(1,2,3,4,9,12,14)	22€
Fettuccia con crema di erbe e tartare dell'orto	(1,3)	18€
Risotto cozze, pomodoro e pecorino*	(2,4,7,9,12,14)	22€
Tjarin “40 tuorli”, ragù langarolo	(1,3,9,12)	18€

Secondi piatti

Filetto in crosta, foie gras, mela e salvia*	(1,3,7,9,12)	25€
Spigola alla plancia*	(4,9,12)	23€
Polpo scottato con riduzione al porto*	(4,12)	24€
Rollé di coniglio con noci, oliva e limone	(4,8,9,12)	24€

Acqua 4€ / Caffè 3€ / Coperto 4€



Menu Degustazione

Fagottino di girello marinato con gardeniera, cracker di sesamo e aceto*	(1,9,11,12)
Baccalà mantecato all'olio extra vergine, pesto e cipolla con fetta biscottata*	(1,3,4,8,12)
Plin al sugo d'arrosto*	(1,3,7,8,9,12)
Rollé di coniglio con noci, oliva e limone	(4,8,9,12)
Tiramisù Cannubi	(1,3,12)
65€	
da intendersi per tutto il tavolo	

Da sempre in carta

La Langa al piatto	(1,3,4,9,10,12)	22€
<i>Battuta di vitello al coltello, Peperone ripieno, Acciughe al verde, Vitello tonnato, Tonno di coniglio</i>		
Plin della tradizione, ristretto di vitello*	(1,3,7,8,9,12)	20€
Piccolo fritto di frutta e verdura con panatura dolce e salata	(1,3,5,7,8)	26€
Chioccioline "Paolo Bove" brasate	(4,7,9,12)	24€
Battuta di Vitello	(4)	16€
Vitello Tonnato	(3,4,10)	18€
Tonno di coniglio	(9,12)	16€
Acciughe al verde	(1,3,4)	18€
Peperoni ripieni	(4)	15€

Selezione di formaggi *chiedi la carta al personale*

- 🍷

Glutine 1
- 🍷

Crostacei e derivati 2
- 🍷

Uova e derivati 3
- 🍷

Pesce e derivati 4
- 🍷

Arachidi e derivati 5
- 🍷

Soia e derivati 6
- 🍷

Latte e derivati 7
- 🍷

Frutta a guscio e derivati 8
- 🍷

Sedano e derivati 9
- 🍷

Senape e derivati 10
- 🍷

Semi di sesamo e derivati 11
- 🍷

Anidride solforosa e solfiti 12
- 🍷

Lupino e derivati 13
- 🍷

Molluschi e derivati 14

Si richiede ai signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato.

*Prodotti che per esigenze di conservazione o di reperibilità possono aver subito un processo di abbattimento della temperatura a -18°C.



Dolci

Il nostro fior di latte* ⁽⁷⁾

12€

Mousse yogurt pesca con sorbetto al lime, sedano e cetriolo*

^(7,9)

12€

Paris-Brest, crema fredda al caffè* ^(1,3,7)

12€

Tiramisù Cannubi ^(1,3,12)

10€

Tartelletta di frutta di stagione con sorbetto al melone e

Grand Marnier ^(1,3,7,12)

12€

Tortino alla nocciola, cuore morbido al gianduja, gelato allo

zabaione* ^(1,3,7,8,12) (15 min.)

12€

Gelati* ^(3,7,8)

Sorbetti* ^(3,7,8)

8€



Digestivi e fine pasto

al calice

Amaro 8€

Barolo chinato 10-15€

Distillati 12€

Grappa 8-35€

Passito di Moscato 10€

Passito di Pantelleria 12€

Rum 12-40€

Tequila 15-30€

Whiskey 12-40€

Vermouth 10-15€

Caffè 3€

Cappuccino 5€

Tè e tisane 3€

Si richiede ai signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato.

*Prodotti che per esigenze di conservazione o di reperibilità possono aver subito un processo di abbattimento della temperatura a -18°C.

