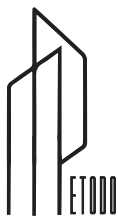


... tra passato e futuro



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.

Marco Sforza

PER IL PRANZO

Proposta di uno | due portate con ingredienti di stagione

Acqua e caffè

€ 30 | 35

Informazioni sugli allergeni?

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

Quaderno degli ingredienti ai sensi del Reg. UE 1169 | 2011
è a disposizione presso la cassa.

Si avvisa la gentile clientela che, lavorando in un'unica cucina,
non si esclude la possibilità di cross-contaminazione da allergeni.
Ai sensi del Reg. UE 1169 | 11

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.

ESSENZA D'AUTUNNO, FOGIE E CURI

Contaminazione 100%

INDIVIA BELGA
sauce financière, pecorino, capperi

RADICCHIO IN CARPIONE
anguilla affumicata, pinoli, origano

ST. JACQUES ARROSTO
beurre noisette, fresco di capra, chinotto

CAPPELLETTI IN BRODO
ricotta, sedano rapa, sesamo

PORRO BRUCIATO
cenere, conchiglie

BERGAMO DI DOMENICA
maialino fondente, mais, spezie

CIOCCOLATO PICCANTE, FUNGHI PORCINI, OLIVELLO SPINOSO

7 passaggi € 90
Abbinamento al calice € 65

Entrambi i menù degustazione vengono serviti per l'intero tavolo

**Tutti i piatti possono essere serviti anche alla carta,
min. due portate € 35 cad.**

ESSENZA D'AUTUNNO, FOGLE E @ORI

Sfumature di gusto

INDIVIA BELGA
sauce financière, pecorino, capperi

RADICCHIO IN CARPIONE
anguilla affumicata, pinoli, origano

CAPPELLETTI IN BRODO
ricotta, sedano rapa, sesamo

BERGAMO DI DOMENICA
maialino fondente, mais, spezie

CIOCCOLATO PICCANTE, FUNGHI PORCINI, OLIVELLO SPINOSO

5 passaggi € 75
Abbinamento al calice € 55

Best Seller

LA TRADIZIONE È ORO
uovo perfetto, patata e coniglio

Ordinalo alla carta | Aggiungilo al tuo menù
€ 35 | € 15

Per i più golosi ..

VANIGLIA & CIOCCOLATO
€ 15

SELEZIONE FORMAGGI DEL TERRITORIO
miele di castagno, pane grigliato, confettura
€ 25

Acqua Panna e San Pellegrino € 5

Coperto € 5

IL NOSTRO MONDO

L'arredamento del Ristorante è stato completamente concepito riutilizzando materiali ed elementi d'epoca provenienti da vecchie strutture e abitazioni.

All'interno troviamo tavoli di legno massello, artigianali rifiniti a mano, recuperati interamente da un tronco morto acquistato, il cui il ricavato devoluto in beneficenza.

Nella Mise en Place troviamo i poggia posate in legno wengè artigianali lavorati interamente a mano.

Qualità ed estetica, tutto curato nei minimi dettagli, materiali che si armonizzano all'ambiente e all'atmosfera.