

# Menu banchetti Primavera / Estate 2026



## ORGANIZZA IL TUO EVENTO

*“Se ami l’atmosfera intima e familiare in compagnia delle persone a te care, la Locanda è il posto ideale per festeggiare la tua occasione speciale con amici e parenti. Organizza da noi il tuo evento privato, scegli il menu che desideri e contattaci per definire tutti i dettagli.*

*La scelta dei piatti dovrà essere “unica” per tutto il tavolo, salvo esigenze alimentari.”*

### MENU “SE L’È CAVÀ BEN!” 30€

*3 Antipasti a scelta  
1 Risotto o 1 Pasta a scelta  
Acqua,  
1 bott. di vino Oltrepò “Moncarul x Calatroni” ogni 4 pax.  
Caffè.*

### MENU “BEN FAT” 33€

*2 Antipasti a scelta  
1 Risotto o 1 Pasta a scelta  
1 Secondo a scelta  
Acqua,  
1 bott. di vino Oltrepò “Moncarul x Calatroni” ogni 4 pax.  
Caffè.*

### MENU “MA CHE BÈ!” 37€

*3 Antipasti a scelta  
1 Risotto + 1 Pasta a scelta  
1 Secondo a scelta  
Acqua,  
1 bott. di vino Oltrepò “Moncarul x Calatroni” ogni 4 pax.  
Caffè.*



# Crea il tuo menù

**SCEGLI I PIATTI NELLA FORMULA BASIC O PREMIUM  
E COMONI IL MENÙ PERFETTO PER TE!**



## GLI ANTIPASTI

*Tagliere della Locanda, con i nostri salumi accompagnati dalla nostra focaccia al carbone vegetale e delizie sott'olio.*

*Mini quiche agli asparagi e ricotta servite con prosciutto crudo.*

*Tartare di manzo con salsa ai carciofi e Castelmagno, servita in pane bianco tostato.*

*Bon bon di formaggio di capra in crosta di pistacchi, miele e croccante cialda di pane carasau.*



### IL TAGLIERE PREMIUM

*più ricco e conviviale, oltre alla nostra selezione di salumi, troverai: gnocco fritto con olive leccino e fiori di zucca, insalata russa, carne salada con mela verde e scaglie di grana. +2€*

## I RISOTTI

*Carnaroli "Riserva Alberona"*

*Risotto con crema di piselli, pecorino e guanciale croccante.  
(disponibile versione vegetariana senza guanciale)*

*Risotto con salsiccia e broccoletti.*



*Risotto allo zafferano con fiori di zucca e petto d'oca a crudo. +1€  
(disponibile versione vegetariana senza petto d'oca)*

## I PRIMI DI PASTA

*Ravioli ripieni di bufala e pomodorini,  
mantecati con olio EVO e panure croccante al basilico.*

*Strozzapreti al ragù di salsiccia e pesto di rucola.*



*Lasagna al ragù di coniglio con besciamella verde allo spinacino fresco. +1€*

## I SECONDI

*Asado di manzo cotto a bassa temperatura con patate al forno.*

*Carpaccio di Angus affumicato,  
con misticanza primaverile e croccante dadolata di pane ai cereali.*



*Costolette di agnello arrosto su purea di fave e cime di rapa. +1€*



# Un tocco in più.

**PER RENDERE IL VOSTRO EVENTO  
ANCORA PIÙ COMPLETO.**



## **IL MOMENTO DOLCE**

*Porti il dolce da casa? Servizio e taglio +2 a persona*

*Scegli un dolce della casa: Torta di mele e cannella, dal profumo caldo e avvolgente.  
Oppure la nostra Torta pere e cioccolato, golosa e intensa. +3 a persona.*

*Torta di pasticceria con personalizzazione: +6€ a persona.*

## **L'APERITIVO CHE ACCOGLIE**

*Le bollicine del Montenapoleone millesimato +10 a bottiglia.*

*Lo Sprizzometro della Locanda (3 litri) +50€*

## **IL BRINDISI FINALE**

*Brinda con il Moscato per accompagnare il dessert +10 a bottiglia.*

*Oppure, se desideri qualcosa di più particolare, scegli il passito +20 a bottiglia.*

## **PIÙ VINO A TAVOLA**

*Possibilità di servizio vino potenziato +4 a persona*

*(1 bottiglia ogni 2 ospiti anziché ogni 4)*

## **IL MOMENTO DEL DIGESTIVO**

*Vuoi chiudere in bellezza?*

*Ti serviamo le nostre bottigliette di digestivi come Limoncello e Mirto. +15€ a bottiglia*

