

# Benvenuti!



Tra le colline dell'Oltrepò Pavese,  
nel cuore del borgo storico di Calvignano,  
apre **Locanda In Calvignano**.

Un luogo che ha custodito memorie e racconti fin dagli anni '50,  
torna oggi ad essere punto di incontro e condivisione,  
nel segno della tradizione e dell'ospitalità.

La nostra cucina è un viaggio nei sapori del passato,  
con piatti che celebrano la semplicità e l'autenticità della cucina locale.

Lo Chef **Massimiliano Limadori** guida la proposta gastronomica  
della **Locanda In Calvignano**,  
portando in tavola ricette radicate nella storia del territorio,  
realizzate con materie prime selezionate e grande attenzione ai dettagli.

**Locanda In Calvignano** fa parte di un progetto più ampio  
che include anche il ristorante gourmet **Ad Astra**,  
dove il territorio viene reinterpretato in chiave contemporanea.

Alla Locanda invece, proponiamo una cucina più rustica,  
fatta di ricordi e tradizioni, ma con la stessa attenzione  
alla qualità delle materie prime ed al racconto del territorio.

Due esperienze complementari,  
unite dallo stesso amore per la terra e per il piacere della tavola.

**Benvenuti a casa.**

**Benvenuti alla Locanda In Calvignano!**

**EMBERS SRL**



# Menù Degustazione



## **Tagliere di salumi della Locanda**

Coppa al vino rosso, Salame di Varzi, Cacciatorino,  
Cotto Capitelli e Frittelle di pane alle erbe

## **Risotto Carnaroli del giorno o Ravioli di Stufato**

## **Filetto di maiale ai tre pepi e patate rustiche**

## **Dolce del giorno**



**€ 42,00**

**a persona**

**Acqua, coperto e caffè inclusi**

**Il menù è da intendersi per tutto il tavolo.  
Su richiesta ed in base alle nostre disponibilità  
può essere concordato in anticipo  
un menù personalizzato.**

**Elenco Allergeni nell'ultima pagina del menù**



# Menù alla Carta



## Antipasti

### **Tagliere di salumi della Locanda con Frittelle di pane alle erbe**

(Coppa al vino rosso, Salame di Varzi,  
Cacciatorino, Cotto Capitelli)

**15,00 €**

(1)

### **Ruliano – Perex Suctum**

Prosciutto Crudo di Parma DOC, 24 Mesi  
con cialda di pane Carasau e riccioli di burro

**15,00 €**

(2, 4)

### **Uovo croccante su crema di Parmigiano e Tartufo Nero dell'Oltrepo'**

**14,00 €**

(1, 4, 12)

### **Tartare di Fassona e cavolo viola marinato**

**15,00 €**

(6,13)



Elenco Allergeni nell'ultima pagina del menù



# Menù alla Carta



## Primi Piatti

**Risotto Carnaroli alla Zucca Berrettina  
di Lungavilla e Gorgonzola Carena**

**16,00 €**

**(4)**

**Risotto Carnaroli  
con Salsiccia e Funghi**

**16,00 €**

**(4)**

**Ravioli con Sugo di Stufato**

**14,00 €**

**(1, 4, 11, 12)**

**Garganelli al Ragù di Cinghiale**

**15,00 €**

**(1)**



**Elenco Allergeni nell'ultima pagina del menù**



# Menù alla Carta



## Secondi Piatti

**Tagliata di Fassona Piemontese  
Rucola e Raspadura, con Patate Rustiche**

**19,00 €**

**(4)**

**Cervo in salmì  
con Sfere di Polenta Az.Agr.Bio. Lodigiani**

**16,00 €**

**(1, 11)**

**Medaglione di Capocollo  
con Funghi Trifolati**

**16,00 €**

**(1, 4, 11, 12)**

**Degustazione di Formaggi  
e Mostarda di Voghera**

**15,00 €**

**(4)**



**Elenco Allergeni nell'ultima pagina del menù**



# Menù alla Carta



## Dolci

**Pera al forno, riduzione al vino rosso,  
gelato al cioccolato fondente e crumble**

**6,00 €**

**(1, 4, 11, 12)**

**Tiramisù con Mascarpone Carena**

**6,00 €**

**(1, 4, 12)**

**Panna Cotta ai frutti di bosco**

**6,00 €**

**(4)**

**Nusät di Zucca Berrettina di Lungavilla  
e crema all'amaretto**

**6,00 €**

**(1, 4)**



**Elenco Allergeni nell'ultima pagina del menù**



# Bevande



<b>Acqua</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Bibite</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Caffè</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Liquori</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Amari</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Grappe</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Birra 33 cl</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Coperto</b>	<b>2,50 €</b>



**Elenco Allergeni nell'ultima pagina del menù**



# Allergeni



- 1\_ GLUTINE**
- 2\_ ARACHIDI E DERIVATI**
- 3\_ FRUTTA A GUSCIO**
- 4\_ LATTE E DERIVATI**
- 5\_ MOLLUSCHI E CROSTACEI**
- 6\_ PESCE**
- 7\_ SESAMO**
- 8\_ SOIA**
- 9\_ LUPINI**
- 10\_ SEDANO**
- 11\_ ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
- 12\_ UOVA E DERIVATI**
- 13\_ SENAPE E DERIVATI**

**Per eventuali informazioni in merito, chiedere al personale.**

