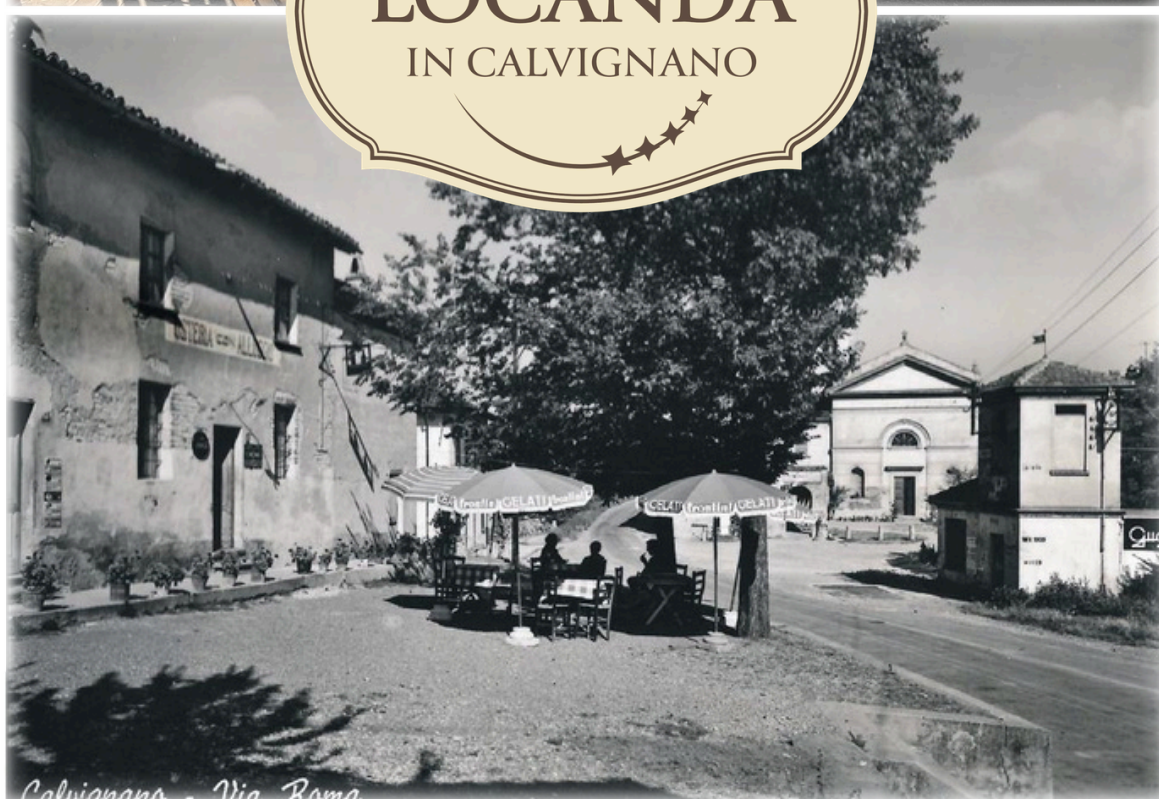




LC
LOCANDA
IN CALVIGNANO



Calvignano - Via Roma

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, 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 il ristorante gourmet **Ad Astra**, nel Castello di Varzi,
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 il territorio e per il piacere della tavola.

Benvenuti a casa.

Benvenuti alla Locanda In Calvignano

Embers Srl

Sà gh'è äd bon

Lo Chef propone

Äl salàm äd Vars

Salame e cacciatorino di Varzi DOP,
con crostini di focaccia

(1)

Riśott cun l'òss büs

Risotto Carnaroli alla milanese
con ossobuco in gremolada

(4, 11)

Äl dùls dal dí

Dolce del giorno

€ 30,00 a persona

Acqua e coperto inclusi

Il menù è da intendersi per tutto il tavolo, MIN. 2 persone,
Proposta soggetta alla disponibilità delle materie prime fresche con cui lavoriamo,
si prega di verificarne la disponibilità al momento della prenotazione.

Su richiesta ed in base alla stagionalità
può essere concordato in anticipo un menù degustazione,
completo e personalizzato, per qualsiasi tipo di evento, pranzo o cena.

ELENCO ALLERGENI, NELL'ULTIMA PAGINA DEL MENU'



Antipasti

Tagliere di salumi della Locanda e la nostra giardiniera, con gnocco fritto

Coppa al vino rosso, Salame di Varzi DOP,
Cacciatorino, Pancetta Giovanna cotta al forno

16,00 €

(1, 11)

Sformatino di zucchine

con vellutata di peperone di Voghera arrostito e crostone di pane

12,00 €

(4, 12)

Uovo Croccante alla carbonara

su crema di pecorino e crumble di guanciale

variante vegetariana su richiesta 

12,00 €

(1, 4, 12)

Battuta di Fassona

con cipolla di Tropea all'agro e maionese di acciughe

15,00 €

(6, 11, 12)



PORTATA O ALTERNATIVA VEGETARIANA

Primi Piatti

Risotto Carnaroli
con pomodoro, stracciatella e olio al pesto 

min. 2 persone

14,00 €

(3, 4)

Cappellacci Zucchine e Scamorza
Con fonduta al profumo di salvia 

15,00 €

(1, 4, 12)

Tagliatelle al ragù di anatra

14,00 €

(1, 3, 11, 12)

Ravioli con sugo di stufato

12,00 €

(11 41 12)



PORTATA O ALTERNATIVA VEGETARIANA

Secondi Piatti

Tagliata di fassona piemontese
Rucola, Salsa Teriyaki e patate rustiche

20,00 €

(8, 11)

Arrotolato di Coniglio
con il suo fondo, olive taggiasche e insalatina

14,00 €

Girello CBT
frutto del capperò e salsa all'antica maniera

15,00 €

(6, 11, 12)

Filetto di maialino ai tre pepi
con tortino di patate e ricotta affumicata

14,00 €

(4, 11, 12, 13)

La parmigiana "a modo nostro" 

12,00 €

(4, 12)



Formaggi e Dolci

**Degustazione di formaggi
con mostarda di Voghera**

15,00 €

(4, 13)

Tiramisù della Locanda

6,00 €

(1, 4, 12)

Panna cotta alla camomilla con coulis di kiwi

6,00 €

(4)

**Zuppetta di Pesche di Volpedo
con semifreddo all'amaretto e cioccolato fondente**

6,00 €

(3, 4, 12)

Il Cacciatorino della Locanda

Cioccolato e caffè

6,00 €

Bicchierino di Rhum in abbinamento 4,00 €

(1, 4)



Bevande



Acqua 2,50 €

Bibite 3,00 €

Caffè 2,00 €

Liquori 4,00 €

Amari 4,00 €

Grappe 4,00 €

Birra 33 cl 5,50 €

Coperto 2,50 €



Lista Allergeni



- 1_GLUTINE**
- 2_ARACHIDI E DERIVATI**
- 3_FRUTTA A GUSCIO**
- 4_LATTE E DERIVATI**
- 5_MOLLUSCHI E DERIVATI**
- 6_PESCE E DERIVATI**
- 7_SESAMO E DERIVATI**
- 8_SOIA E DERIVATI**
- 9_LUPINI E DERIVATI**
- 10_SEDANO E DERIVATI**
- 11_ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
- 12_UOVA E DERIVATI**
- 13_SENAPE E DERIVATI**
- 14_CROSTACEI E DERIVATI**

**Segnalare al personale di sala eventuali allergie, intolleranze
o necessità alimentari specifiche, così da permetterci di offrire le giuste alternative .
Il nostro personale di sala è a disposizione per qualsiasi ulteriore necessità.**

