

*locanda*  
*Chiaravalle*

Alla Locanda Chiaravalle, altra cucina, altra atmosfera  
siamo attenti ai cibi e ai nostri clienti.

I vini sono biologici e bio dinamici,  
le carni sulla nostra brace sono protagoniste  
indiscusse della nostra tradizione.

A pochi minuti dal Duomo dove la campagna  
inaspettata ferma il tempo e l'Abbazia, unica in Europa,  
si fa ammirare nella sua integrità.

Ben arrivati a casa.

## PER INIZIARE

### **GRAN TAGLIO DI SALUMI DELLA TRADIZIONE**

speck di sauris, salame al tartufo, bresaola di cervo, ossocollo di mangalica, salame a punta di coltello di pesante friulano, ventricina abruzzese, salame al barolo di serralunga, crudo di san danielle DOP e pan brioche tiepido alla frutta secca  
15 euro a persona

### **CAPRA E OCA**

briè de chevre gratinato alla frutta secca e fave di cacao con mousse di pere e prosciutto d'oca affumicato  
17 euro

### **LOMBO DI AGNELLO**

marinato e affumicato al fieno con insalata di sottobosco e crema robiola di rocca verano DOP  
16 euro

### **TENTACOLO DI POLPO**

tostato al sesamo e passatina di patate dolci affumicate, spinacino saltato e olio al limone di sorrento  
18 euro

### **IL NIDO ACERBO**

battuta di fassona con nido di foie gras, scalogno caramellato, perlage al tartufo e uova di quaglia pochè su fonduta di parmigiano 36 mesi  
17 euro

### **GRANDE SELEZIONE DI ERBORINATI**

serviti con lonzino di fico e (presidio slow food): blu del monviso, blu di san magno, blu di lessinia, stilton, shropshire, blu di capra, blu del moncenisio, fourme d'ambert mons  
22 euro, *piccola selezione con 4 tipologie 15 euro*

## **PRIMO CAPITOLO**

### **IN RICCHEZZA E POVERTÀ**

risotto carnaroli riserva zaccaria allo zafferano padano con stinchetto di maialino da latte e foglia d'oro 24K  
18 euro

▪

### **ECCELLENZA MEDITERRANEA**

ravioli di gamberi rossi di mazara e primo sale con salsa ai pistacchi brontesi e lattuga marina disidratata  
20 euro

▪

### **SPAGHETTONI ALLA MILANESE**

“Benedetto Cavaliere” cotti in acqua di parmigiano con polpa d'ossobuco, zafferano e scorzetta di limone  
18 euro

▪

### **ZUPPA DI CIPOLLA GRATINATA**

al gorgonzola piccante, formaggio branzi e pane al peperoncino  
14 euro

▪

### **RISOTTO ACQUERELLO CON ZUCCA**

risotto acquerello con zucca violino, carpaccio di salsiccia di bra e blu di bufala  
16 euro

▪

### **RAVIOLO CON CONIGLIO GRIGIO**

di carmagnola, ricotta di capra, crumble di olive e intingolo di funghi shitaki  
16 euro

▪

### **PICIO TOSCANO FRESCO FARINA DI FARRO**

con capriolo e spugnole alla nipitella su crema di mela renetta  
17 euro

## **SECONDO CAPITOLO**

### **CALAMARETTI SALTATI**

alla ventriciana abruzzese con friarielli, crema di taralli e pecorino di grotta  
18 euro

▪

### **COSCIA DI FARAONA FARCITA**

millefoglie di verdure e patate salsa al tartufo nero di norcia  
e chips di topinambur  
22 euro

▪

### **VENTAGLIO DI MAIALE IBERICO**

con lenticchie beluga, salsa al mais e chutney di mela annurca, senape  
alsaziana, cialda di patata ripiena con mousse di caprino  
22 euro

▪

### **SUA MAESTÀ “LA COTOLETTA ALLA MILANESE”**

di vitello grass fed con patate ratte e porri saltati  
30 euro

▪

### **ANCORA INSIEME...**

guancetta di manza fassona con polenta croccante di storo  
e insalate invernali brasate  
22 euro

▪

### **SALMONE SELVAGGIO SOCKEY**

con purea di patate viola agli agrumi di sicilia,  
insalatina di puntarelle e acciughe del cantabrico  
20 euro

**DALLA NOSTRA BRACE AL LEGNO DI FAGGIO**  
*le portate vengono servite con timballo di patate o chips di patate  
artigianali, oppure verdure di stagione*

**FIorentina di Pezzata Rossa Friuliana**

*min kg. 1*  
8,50 euro all'hg

▪

**TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE  
DEL CAZZAMALI**

*circa gr. 200*  
25 euro

▪

**FILETTO DI PEZZATA ROSSA FRIULIANA**

*circa gr. 180*  
26 euro

▪

**CONTROFILETTO DI MANZETTA PRUSSIANA  
EXTRA MAREZZATA**

*circa gr. 300*  
28 euro

▪

**DIAFRAMMA DI FASSONA PIEMONTESE  
DEL CAZZAMALI**

*circa gr. 200*  
18 euro

**PER FINIRE**

**CAFFÈ ESPRESSO**

varietà Nespresso

2 euro

▪

**DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE**

A PARTIRE DA 6 euro

▪

**L'ACQUA È UN BENE DI TUTTI**

**COPERTO**

3 euro

Intolleranze alimentari, nuova normativa.

Cerali con glutine, latticini, pesce, molluschi, crostacei, sedano, arachidi  
frutta a guscio, senape, semi di sesamo, soia, lupini, uova, solfiti  
e anidride solforosa. Tutti i prodotti saranno segnati in grassetto.

Questo locale applica le norme di legge previste  
per la prevenzione dell'anisakidosi.