

Maso Sasso

La Locanda di Putiprù

Menù

Lo chef consiglia

The chef recommends



Bao Buns farciti con seitan, peperonata, mini beyond burger* e cetriolini sott'aceto

Bao Buns stuffed with seitan, peperonata, mini beyond burger and pickled gherkins*

€ 15,90



Tartare di Manzo razza Alpina (150g) preparata al tavolo, guarnita con salsa al gorgonzola, chips di pane e ravanelli freschi

Alpine beef tartare (150g) prepared at the table, garnished with gorgonzola sauce, bread chips and fresh radishes

€ 25,00



Risotto Acquerello alla zucca Hokkaido con fonduta al Gorgonzola, luganega nostrana, essenza di guanciale e polvere di caffè e tartufo

Acquerello risotto with Hokkaido pumpkin, Gorgonzola fondue, local Luganega salami, bacon essence, coffee and truffle powder

€ 18,50



Fegato, cipolle caramellate, fichi, con polenta taragna croccante e quenelle di patata al burro

Liver, caramelized onions, figs, with crunchy taragna polenta and buttered potato quenelle

€ 28,00



Brisket di Manzo razza Alpina (900g ca.) con patate saltate, verdure alla griglia, sale di Maldon.

Alpine breed beef brisket (approx. 900g) with roasted potatoes, grilled vegetables, Maldon salt.

€ 62,70





Antipasti

Starters

Tagliere con speck nostrano, salame di cinghiale, salame di cervo, affogato all'Enantio, Provolone del Monaco

Mixed platter with local speck, wild boar salami, deer salami, drowned in Enantio, Del Monaco Provolone cheese

€ 18,50



Burrata di Andria su tris di pomodorini e il nostro pesto di basilico

Burrata mozzarella from Andria with cherry tomatoes and our basil pesto

€ 13,80



Tortino soffice alle zucchine e radicchio con fonduta di fermentato di anacardo e salsina alla menta

Soft courgette and radicchio pie with fermented cashew fondue and mint sauce

€ 13,00



Magnum di cavolfiore e broccoli, su salsa bechamel e olive taggiasche

Breaded cauliflower and broccoli, on bechamel sauce and Taggiasca olives

€ 13,00



Ricciola* in olio cottura, bardata al lardo di Patanegra, puntarelle ripassate e maionese di mare

Amberjack in cooking oil, covered with Patanegra lard, roasted chicory and seafood mayonnaise*

€ 24,50





Zuppe

Soups



**Crema di porri, patate, cappuccio rosso,
stracchino vegetale e yogurt
con crostini alla paprika e zenzero**

*Leek cream, potatoes, red cabbage, vegetable stracchino cheese
and yogurt with paprika and ginger croutons*

€ 10,50



**Zuppa di cipolle della Val di Gresta
con crostino di pane e Casolet fuso**

Val di Gresta onion soup with crouton and melted Casolet cheese

€ 10,50



Insalate e contorni

Salads and side dishes



Insalata mista piccola

Small mixed salad

€ 5,00

Insalatina di cappuccio, cumino e speck croccante

Cabbage salad, cumin and crunchy speck

€ 8,00



**Insalata invernale di carote e cavoli di stagione,
topinambur alla paprika, fagioli cannellini semi
e salsa al sesamo nero**

*Winter salad with seasonal carrots and cabbages,
roasted sunchokes with paprika, cannellini beans seeds
and black sesame sauce*

€ 11,00



Verdure grigliate

Grilled vegetables

€ 8,00

Patate saltate

Roasted potatoes

€ 8,00



Primi piatti

Main courses



Spaghetti Felicetti al peperoncino e crema d'aglio nero con crumble di quinoa soffiata

*Spaghetti Felicetti with chilli pepper and black garlic cream
with puffed quinoa crumble*

€ 12,50



Tagliatelle alla boscaiola con shiitake, pachino, cinghiale, olio al prezzemolo e spuma di Trentingrana

*Tagliatelle alla boscaiola with shiitake mushrooms, cherry tomatoes,
wild boar, parsley oil and Trentingrana foam*

€ 14,50



Risotto Blu ai gamberi* con fonduta di Baldo, pistacchio e limone di Sorrento

Blue risotto with prawns, Baldo cheese fondue,
pistachio and Sorrento lemon*

€ 17,00



Rigati al farro con carne di manzo CBT, pomodoro San Marzano, melanzane e crema di pecorino DOP

*Spelled Rigati pasta with beef cooked at low temperature,
San Marzano tomato sauce, aubergines and DOP pecorino cream*

€ 16,50



Tortellacci ai funghi e seitan con burro di cocco alla salvia, crema all'anacardo, velluto al prezzemolo e crumble di pane all'aglio

*Mushroom and seitan tortellacci with sage coconut butter,
cashew cream, parsley velvet and garlic bread crumble*

€ 15,50





Secondi piatti

Second courses

**Pancia di maialino CBT
su sedano rapa e pak choi, jus di carne e chutney di mela**

*Pork belly cooked at low temperature on celeriac and pak choi,
meat jus and apple chutney*

€ 17,00



**Baccalà* mantecato in crosta di panko,
pomodoro, basilico e maionese di mare**

Creamed salted codfish in panko crust, tomato, basil
and seafood mayonnaise*

€ 18,70



**Vezzantino (spezzatino di soia) al Marzemino,
polenta di Storo Bio, spinacino e jus di verdure**

*Soya stew with Marzemino,
Storo organic polenta, spinach and vegetable jus*

€ 15,90



**Carciofo alla romana ripieno al pleurotus,
noci, pinoli e uva sultanina su Vellutata di patate**

*Roman-style artichoke stuffed with pleurotus mushrooms, walnuts,
pine nuts and sultanas, napped with cashew sauce*

€ 14,90



**Guancia di Manzo CBT glassata con il suo sugo,
con purè affumicato al legno di faggio e porri grigliati**

*Beef cheek cooked at low temperature, glazed with its own sauce,
with mashed potatoes smoked on beech wood and grilled leeks*

€ 32,00





Dessert

Desserts

Piña Colada

€ 10,00

Namelaka al cocco, composta di ananas, gelatina Zacapa, spugna al lime e croccante al pinolo



Coconut namelaka, pineapple stew, Zacapa jelly, lime sponge and pine nut brittle



Bosco 3.0

€ 10,00

Bavarese alla vaniglia con base crumble, coulis caldo ai frutti di bosco e il nostro gelato al fior di latte



Bavarese cake with vanilla on crumble base, ice cream and berries warm sauce



Cubo Foresta Nera

€ 10,00

Base segale e nocciole, mousse al cioccolato fondente Valrhona, panna, amarena, affumicatura di abete della Foresta Nera



Rye and hazelnut base, Valrhona dark chocolate mousse, cream, black cherry, Black Forest spruce smoking

Stivo e Cornetto invernale

€ 10,00

Mousse alla ricotta, pera e cioccolato, rollè all'arancia e crumble alla mandorla



Ricotta, pear and chocolate mousse, orange roll and almond crumble

Tiramisù in vaso con crumble al cacao e polvere di caffè

€ 8,00

Tiramisu in a jar with cocoa crumble and coffee powder



Acqua e bibite / Water and soft drinks

Acqua Surgiva naturale / still 0,75 l.	€ 3,00
Acqua Surgiva gassata / sparkling 0,75 l.	€ 3,00
Coca Cola in vetro / glass bottle 0,33 l.	€ 3,50
Coca Cola 0 in vetro / glass bottle 0,33 l.	€ 3,50
Fanta in vetro / glass bottle 0,33 l.	€ 3,50
Lemonsoda 0,33 l.	€ 3,50
The Fuze pesca/limone 0,33 l.	€ 3,50
Red Bull	€ 4,00
Succo Yoga 100% pera/pesca/Ace 0,20 l.	€ 3,20
Succo Yoga 100% mirtillo 0,20 l.	€ 3,50

Birre in bottiglia / Bottled beers

Corona 0,33 l.	€ 4,00
Forst analcolica / non-alcoholic 0,33 l.	€ 3,70
Hefe Weihenst analcolica / non-alcoholic 0,33 l.	€ 3,20
Dolomiti senza glutine / gluten-free 0,33 l.	€ 4,00
Kapuziner Hefe Weiss 0,5 l.	€ 5,00
Hoegaarden 0,33 l.	€ 4,00

Birre alla spina / Beers on tap

Weissbier 0,3/0,5 l.	€ 4,00 / 6,00
Kellerbier 03/0,5 l.	€ 4,00 / 6,00
Warsteiner 0,2/0,4 l.	€ 3,00 / 5,50
Radler 0,2/0,4 l.	€ 3,00 / 5,50

Amari, liquori e distillati / Spirits

Amari	€ 4,00
Grappe	€ 4,00
Grappe speciali	€ 5,00
Limoncello	€ 3,50

Caffè / Coffee

Espresso	€ 1,50
Espresso deca	€ 1,60
Americano	€ 1,70
Orzo	€ 2,50
Ginseng	€ 2,50
Crema di caffè (no lattosio / lactose)	€ 3,00

Coperto	€ 2,50
Cover charge	

Allergeni

Allergens



Glutine
Gluten



Crostacei
Crustaceans



Sedano
Celery



Uova
Eggs



Noci
Tree nuts



Molluschi
Molluscs



Pesce
Fish



Latte
Milk



Soia
Soy



Senape
Mustard



Sesamo
Sesame



Solfiti
Sulfur



Arachidi
Peanuts



Lupini
Lupin

** Materia prima surgelata all'origine.*

** Raw material frozen at origin.*