

Cari amici, finalmente uno spiraglio si apre e con questa settimana siamo pronti per il servizio di TAKE AWAY da consumare a casa o in ufficio.

I piatti possono essere abbinati se vi fa piacere ad un ottimo vino o birra artigianale. Per coloro che non possono spostarsi ricordo che sono a disposizione per consegne a domicilio.

- Per le prenotazioni, entro le ore 10
- Pagamento elettronico o in contanti
- L'ingresso alla Locanda è consentito ad una persona alla volta con mascherina
- La consegna sarà concordata
- Gli alimenti saranno confezionati in contenitori conformi al protocollo HACCP
- Si prega di comunicare al momento dell'ordine eventuali intolleranze o allergie

QUESTA SETTIMANA PROPONIAMO

ANTIPASTI

Peperoni alla piemontese € 7,5

ingredienti: peperoni senza pelle, tonno sott'olio, acciughe, pane, aceto, prezzemolo, olio EVO

Quiche Lorraine (tortino salato)agli asparagi € 6

ingredienti: pasta fillo, uova, formaggio grana e emmental, panna, prezzemolo tritato. Si può gustare tiepida o riscaldare per 30"/1' in microonde

millefoglie di crepe di ceci con crema di lattuga €7 piatto vegano

ingredienti: farina di ceci, latte vegetale, olio EVO, sale. lattuga, mandorle, sale e pepe - si possono riscaldare in forno per 10'(statico a 180°C, ventilato 160°C); in microonde trasportandolo in un contenitore adatto per 2/3' massima potenza

vino consigliato: Mueller Thurgau di Pojer e Sandri 2018 € 10

PRIMI PIATTI

Taglierini con funghi porcini € 8

ingredienti: farina, uova. Funghi porcini, burro, sale e pepe

Gnocchi di ricotta al profumo di menta su vellutata di pomodoro € 7

ingredienti: ricotta, menta, farina, sugo di pomodoro, olio EVO, sale e pepe

Ravioli caserecci di zucca al burro fuso e grana € 7

ingredienti: farina, uova. Zucca, la nostra mostarda di mela cotogna, amaretti, sultanina, grana, sale e pepe. Burro e grana

vino consigliato: Schiava Gaierhof 2018 € 7

SECONDI PIATTI

Filetto maiale in crosta di senape €10

ingredienti: filetto di maiale, senape, pan grattato, olio EVO, sale, vino bianco. Si può riscaldare anche in microonde coperto con pellicola e un cucchiaino d'acqua

Vitello tonnato € 10

ingredienti: filetto di maiale, senape, pan grattato, olio EVO, sale, vino bianco. Si può riscaldare anche in microonde coperto con pellicola e un cucchiaino d'acqua

vino consigliato: Blanc de Sers Casata Monfort 2015 € 9

Stracotto di manzo al Teroldego e polenta €10

ingredienti: copertina di manzo, Teroldego, olio EVO, porro, carote, aromi, sale e pepe. Polenta con farina di Storo. Si può riscaldare in padella coperta con un po' d'acqua

Rotolo di coniglio disossato e farcito € 11

ingredienti: coniglio, vitello, piselli, carote, lucanica, grana, uova, sale e pepe, olio EVO, vino bianco, burro, maizena. Si può riscaldare in forno con un po' d'acqua.

Contorno di verdure cotte € 3

DESSERT

Bunet €5

creme caramel piemontese con amaretti e cioccolato

ingredienti: latte, uova, amaretti cacao amaro, uova zucchero. da conservare in frigo

Tortino di mele con crema Chantilly €5

ingredienti: farina, uova, latte, olio, lievito zucchero, mele. Crema Chantilly

La nostra millefoglie con crema Chantilly e fragole €5

ingredienti: farina, burro, zucchero, uova, panna, fragole

SPECIALE FESTA DELLA MAMMA

poke bowl vegetariano €15

piatto unico composto da riso rosso selvaggio, maionaise vegana, frittatine con erbe, formaggio feta, mango, zucchine, carote, fagioli

la nostra millefoglie con crema Chantilly e fragole € 5

Gli ordini devono pervenire almeno il giorno prima, la consegna sarà concordata.

Contatti: whatsapp 3356149624

tel. 0461557200

mail info@locanda2camini.it



VINI

TRENTODOC

Gaierhof Siris brut €12

Maso Martis brut riserva €18

BIANCHI

Pinot Grigio Ramato Villa Corniole 2016 € 10

Riesling Maso Poli 2016 € 9

ROSATI

Lagrein Rosato Donati Marco 2018 € 8

ROSSI

Groppello di Revò Laste Rosse 2015 € 7

Pinot Nero Maso Poli 2015 € 11

Lagrein Roverè della Luna Vigna Rigli 2016 € 12

BIRRA

ARTIGIANALE BIONOC Fil di Farro 0,50 € 5,5

ARTIGIANALE BIONOC Staion 0,75 € 10

ARTIGIANALE BIONOC Alta Vienna 0,75 €10

MODALITÀ D'ORDINE

whatsapp
+39 335 6149624

telefono
+39 0461 557200

email
info@locanda2camini.it

TAKE AWAY

prenota entro le ore 10

pagamento elettronico o in contanti

l'ingresso alla locanda è consentito ad una persona alla volta con mascherina
la consegna sarà concordata in fase di ordinazione

DELIVERY

Per coloro che non possono spostarsi ricordo
che sono a disposizione per consegne a domicilio.

Il trasporto nel raggio di 2 km è gratuito,

tra 2 e 10 km è di € 5, oltre €10

ordine minimo € 20 - ordine superiore a € 80 trasporto gratuito

Nella nostra cucina si utilizzano farinacei, frutta guscio, latte e derivati

I prodotti potrebbero essere preparati con materia prima
congelata o surgelata all'origine qualora non fosse disponibile fresca come
ai sensi dell' REG. CE 852/04 e REG. CE 853/04

#locanda2camini

