

LOCANDA SENSI

Un luogo appartato nella campagna piacentina dove trovare la bellezza della natura e della tavola.

La nostra ricerca sul gusto che parte dalla materia con cui abbiamo progettato la nostra casa, e arriva alla materia prima che segue l'eccellenza attraverso il tempo e lo spazio.

Locanda Sensi significa per noi tutto questo, un rifugio in cui lasciarsi andare al piacere e all'emozione di nuovi sapori all'insegna della cucina italiana.

Il nostro braciere è come un focolare attorno cui si riuniscono i nostri ingredienti, dalle carni agli ortaggi, per dare una maggiore espressività al gusto e per riscoprire le nostre radici.

I nostri due menu degustazione,

FUOCO E BRACE e **CINQUE SENSI**,

sono i vessilli del nostro pensiero e il modo migliore per incontrarci a tavola.

Benvenuti da Locanda Sensi.

LE NOSTRE DEGUSTAZIONI


FUOCO E BRACE

85

Un percorso che si riunisce attorno al fuoco, cuore centrale della nostra cucina, che forgia il gusto con sapienza antica e ricerca moderna

Benvenuto della cucina

Pomo d'Oro nelle sue variazioni  (7,9)


Lingua di vitello , tè nero affumicato, biette

Un mare di pisarei : crudité di crostacei, lime, fagiolana di Cerignale  (1,2,3,9,13)

Anolini alla parmigiana , acqua di pomodoro e basilico (1,3,7)

Il piccione si fa in quattro: filetto, petto , coscia, frattaglie (1,3,7,9)

Mojito al bicchiere (12)

Panna cotta alla lavanda, sorbetto di rabarbaro e lampone, zuppa di ananas  e mirtillo rosso (7)

Piccola pasticceria (1,3,7,8)

CINQUE SENSI

70

un percorso a sorpresa per conoscere la cucina di Locanda Sensi, un percorso che racchiude la nostra ricerca sul gusto, all'insegna di armonia ed eleganza, con l'ispirazione dettata dalla nostra terra

Cinque portare a libera fantasia dello Chef

Abbinamento vini

tre calici 25 - cinque calici 40

*I menù degustazione si intendono per tutti gli ospiti del tavolo e comprendono entrées di benvenuto, pre-dessert e piccola pasticceria



LA CARTA

* Si richiede la scelta di minimo 2 piatti

ANTIPASTI

	Tartare di "Casa Chierica", osso di fegato, nasturzio, yuzu della Val Trebbia (6,7)	20
	Colazione salata: scampi, spuma di patate 🔥, crumble all'olio evo, tartufo, croissant (1,2,3,7,11)	22
	Lumache piacentine, shiitake, salsa bernese, pane sfogliato al burro (1,3,7)	20
✓	Pomo d'Oro nelle sue variazioni 🔥 (7,9)	18
	Le 3 d.o.p. Piacentine (coppa, pancetta, salame) accompagnate dalla nostra giardiniera (9)	18

PRIMI

	Un mare di pisarei 🔥: crudité di crostacei, lime, fagiolana di Cerignale  (1,2,3,9,13)	24
✓	Cappelletti, caciocavallo podolico  , pepe di Sichuan, aceto balsamico di Modena (1,3,6,7,9)	20
✓	Anolini alla parmigiana 🔥, acqua di pomodoro e basilico (1,3,7)	18
	Spaghetti Quadrati Al Bronzo Barilla, Caviale Calvisius, burro affumicato 🔥, erba cipollina (1,4,7,9)	30
	Riso Carnaroli "Casonato", zafferano Emiliano, midollo, aria di Gin Sensi (7,9,12) (*minimo due persone)	22

SECONDI

	Storione bianco, insalata alla brace 🔥, riduzione di zuppa (2,4,9)	26
	Hanger steak di Wagyu lodigiano 🔥, erbe selvatiche cotte e crude, carote e miele	26
	Il piccione si fa in quattro: filetto, petto 🔥, coscia, frattaglie (1,3,7,9)	34
✓	Km 0: verdure dell'orto, olio alle erbe amare, yogurt al fieno 🔥 (7)	24
	Come una "Faldia Piacentina": costoletta XL di cavallo (1 kg), consigliata per due persone (1,3,7)	76

DRY AGED BEEF

	Costata 🔥, ketchup di peperoni e i contorni di stagione (10)	70/kg
	Fiorentina 🔥, ketchup di peperoni e i contorni di stagione (10)	80/kg

CARTA DEI DOLCI


TIRAMI – SU' 12

Cake alle mandorle, spuma di mascarpone, chantilly di ricotta, gelato alla nocciola, tuile al cacao, gelatina di caffè ^(3,7,8)


MILLEFOGLIE 12

Pasta sfoglia, ganache al cioccolato fondente e miele di castagno, sorbetto di pesche e verbena ^(1,7)

TORTA DI ROSE 12

La nostra torta di rose, gelato al miele d'acacia caramellato, zabaione allo Zibibbo Passito "Alchimia" delle Cantine Benvenuto  ^(1,3,7)

FRUTTA E VERDURA 10

Panna cotta alla lavanda, sorbetto di rabarbaro e lampone, zuppa di ananas  e mirtillo rosso ⁽⁷⁾

ESTATE 10

Crème brûlée  al polline con sorbetto al sambuco ^(3,7)

FORMAGGI

TRE PEZZI 14

Formaggi locali, confetture, pan brioche ^(1,3,7)

CINQUE PEZZI 18

Formaggi locali e nazionali, confetture, pan brioche ^(1,3,7)

LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II Reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro Staff. Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservarne la qualità.

Il pesce crudo proposto nel nostro menu è sottoposto a un processo di abbattimento rapido di temperatura, in conformità al regolamento Europeo 853/2004.



Questo logo all'interno del menu indica l'utilizzo nella preparazione del piatto di ingredienti vegetali



Questo logo all'interno del menu indica l'utilizzo nella preparazione del piatto della cottura alla brace, al fuoco o l'affumicatura



Questo logo all'interno del menu indica l'utilizzo nella preparazione del piatto di un prodotto Presidio Slow Food, i Presidi sono progetti che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali. La nostra Locanda aderisce all'alleanza Slow Food, un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti del territorio e salvare la biodiversità.

Coperto comprensivo di entrée di benvenuto, selezione di pane, pre-dessert	5
Acqua Panna e S.Pellegrino	4
Caffè è piccola pasticceria	4