RISTORANTE - BAR
MERENDE NOSTRANE
CUCINA CASALINGA
PRODOTTI A KM ZERO
PASTA FRESCA FATTA IN CASA
POLENTA
CERIMONIE
SOLARIUM CON VASCA IDRO
AREA GIOCHI PER BIMBI
FREE WIFI
DOG FRIENDLY
MENU' DEGUSTAZIONI
SU PRENOTAZIONE
GRIGLIATE DI CARNE
E BBQ
SPECIALITA' VALLESANE
SU PRENOTAZIONE

COME RAGGIUNGERCI

Da MILANO-VARESE-TORINO:
proseguendo sulla SS33 del Sempione, uscire a Crodo-Valle Antigorio e Formazza, arrivati nel borgo di Crodo, girare a destra sulla strada per Maglioggio-Verampio, proseguire per Maglioggio e a 2 Km dal bivio raggiungerete la Locanda del Sasso.

Disponibile su prenotazione
SERVIZIO NAVETTA dalla Stazione internazionale di Domodossola o da Crodo

ORARI DELLA LOCANDA

-Da Giugno ad Ottobre:
dal lunedì al venerdì 10:00-14:30 / 18:00-22:00
sabato e domenica 10:00-22:00
CHIUSO MARTEDI'
-Da Novembre ad Aprile:
dal venerdì alla domenica 10.00-14.30 / 18:00-22:00
AGOSTO APERTO TUTTI I GIORNI

SU PRENOTAZIONE SEMPRE APERTO
MIN. 10 PERSONE - PREAVVISO DI 1 GIORNO

Locanda del Sasso

Food & Wellness

MAGLIOGGIO DI CRODO

TEL. 3311442716

www.locandadelsasso.it
info@locandadelsasso.it

PROPOSTA DI MENU' #1

25€

Antipasti

Sfogliatina tricolore

Flan alle verdure di stagione con Cistellino

Primo

Risotto radicchio travisano, salsiccia di Beura e riduzione di Ca' Susanna

Secondo

Arrosto di maialino lardellato con contorno

Dessert

Dolce fatto in casa della Locanda

Acqua, vino della casa e caffè*

*bevande comprese ma limitate a una bottiglia di acqua e 1/4 di vino a coppia

PROPOSTA DI MENU' #2

30€

Antipasti

Tagliere di salumi e formaggi ossolani nostrani

Sfogliatina rustica

Primi

Ravioli fatti in casa al radicchio e mascarpa di Formazza alla crema di noci

Lasagna di zucca, porcini e formaggio Aleccio

Secondo

Brasato al Prünent con contorno di stagione

Dessert

Strüdel di mele ricetta casereccia

Acqua, vino della casa e caffè*

PROPOSTA DI MENU' #3

35€

Antipasti

Cigni di pane pergamena con mascarpa di Formazza e fili di miele Melata

Tartare di manzo nostrano aromatizzata

Flan di zucchine e timo con fonduta di Nostrano di Viceno

Primi

Gnocchetti di castagne fatti in casa al sugo d'arrosto

Tagliatelle caserecce al ragù di cervo cacciato in Valle Antigorio

Secondo

Carrè di vitello con patate nostrane

Dessert

"Avalanche" della locanda

(semi-sfera di cioccolato fondente ripieno di gelato Fiordilatte e frutta fresca, servito con salsa calda)

Acqua, vino della casa e caffè*

*bevande comprese ma limitate a una bottiglia di acqua e 1/4 di vino a coppia