

BENVENUTO
WELCOME

la
Locanda

RISTORANTE
E HOTEL

ANTIPASTI / STARTER

- TAGLIERE** DI AFFETTATI E FORMAGGI DELL'ALTOPIANO CON FOCACCINA AL LARDO (PER 2 PERSONE)
Selection of local cheese and cold cuts with lard focaccia (for 2) € 15
- STRUDEL** SALATO CON SPECK E CIPOLLA DI TROPEA SU FONDUTA DI ASIAGO
Salty strudel with speck and Tropea onion served on melted Asiago cheese € 9
- SARDE** IN SAOR E POLENTINA GRIGLIATA
Sarde in saor with grilled cornmeal mush € 8

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

- TAGLIOLINI** AL CACAO MANTECATI ALL'ANITRA E ARANCIA
Cocoa tagliolini with duck ragu and orange € 11
- CASARECCE** FATTE IN CASA CON PORRO E SALSICCIA
Homemade casarecce pasta with leek and sausage € 9
- GNOCCHI** DI RICOTTA SPADELLATI AL BURRO, CANNELLA E RICOTTA AFFUMICATA
Ricotta gnocchi with butter, cinnamon and smoked Ricotta cheese € 9,50
- CANNELLONI** DI CARNE GRATINATI
Baked cannelloni pasta with ragu € 9
- ZUPPA** D'ORZO E SPECK CROCCANTE
Barley soup with crispy speck € 7,50

SECONDI PIATTI / SECOND COURSE

- GUANCETTE** DI MAIALE AL MARSALA CON POLENTINA E CAVOLETTI DI BRUXELLES
Pork cheeks with Marsala wine, cornmeal mush and Brussels sprout € 12
- OSSOBUCHI** DI VITELLO AL FORNO E RISO PILAF
Baked veal ossobuco with rice pilaf € 15
- BOCCONCINI** DI CAPRIOLO CON POLENTINA E VERDURA COTTA
Roe deer meat with cornmeal mush and pan leafy greens € 14
- BRACIOLE** DI PATANEGRA E PATATE AL FORNO
Patanegra chops with baked potatoes € 18
- FORMAGGIO** ALLA PIASTRA, POLENTINA E FUNGHI
Grilled cheese with cornmeal mush and mushrooms € 11

SPECIALE BAMBINI / JUNIOR MEAL

- PASTA** AL POMODORO/RAGÙ (MEZZA PORZIONE)
Pasta with tomato sauce/ragu € 4
- PIATTO SHREK** WÜRSTEL O COTOLETTA CON PATATINE FRITTE
Shrek Junior meal (German sausages or chicken fried steak with hot chips) € 8

DESSERT

- DOLCI** DELLA CASA
Homemade desserts € 4/5

COPERTO / SERVICE FEE: € 2

www.lalocandasiago.com