

la Locanda

RISTORANTE E HOTEL



BENVENUTO
WELCOME

Scorri per vedere il menù e la carta vini.



ANTIPASTI / STARTER

TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI DELL'ALTOPIANO CON FOCACCINA AL LARDO (PER 2 PERSONE) € 15
Selection of local cheese and cold cuts with lard focaccia (for 2)

INVOLTINI DI PASTA FILLO RIPIENI DI SPECK, ZUCCHINE E CIPOLLA ROSSA € 9
Phyllo rolls filled with Speck, courgettes and Tropea onion

CARPACCIO DI CERVO AI MIRTILLI € 10
Venison carpaccio with blueberries

PRIMI / FIRST COURSE

TAGLIOLINI FATTI IN CASA AI FINFERLI E MEZZANO € 10
Homemade tagliolini with Finferli (local mushrooms) and Mezzano cheese

LASAGNA AL FORNO CON ASIAGO, PORCINI E SPECK € 9,50
Lasagna with Asiago, Porcino mushrooms and Speck

SEDANI FATTI IN CASA CON SALSICCIA, ZUCCHINE E ZAFFERANO € 9
Homemade sedani pasta with sausage, courgettes and saffron

TORTELLI ALLA CARBONARA SPADELLATI ALL'UOVO E PECORINO € 10
Carbonara tortello with pork jowl, egg and Pecorino cheese

VELLUTATA DI PORRO E PATATE CON TARTUFO NERO ESTIVO DEI BERICI € 8,50
Creamy soup with leek, potatoes and black truffle

INSALATONE / SALAD

LA LOCANDA (INSALATA MISTA, SPECK, ASIAGO FRESCO, CETRIOLI, NOCI) € 9
La Locanda (mixed salad with Speck, fresh Asiago cheese, cucumbers, walnuts)

CLASSICA (INSALATA MISTA, POMODORO, CAROTE, TONNO E OLIVE NERE) € 8
Classic (mixed salad with tomatoes, carrots, tuna and black olives)

SECONDI / SECOND COURSE

TERRINA LA LOCANDA (POLENTINA MORBIDA, ASIAGO, SPECK E FUNGHI*) € 11
La Locanda pot with cornmeal mush, Asiago cheese, Speck and mushrooms*

SANDWICH DI LONZA AFFUMICATA CON TOSELLA, RUCOLA, POMODORO FRESCO E ZAFFERANO € 13
Smoked loin with Tosella cheese, arugula, fresh tomatoes and saffron

COSTINE DI VITELLO ALLA BIRRA CON FAGIOLI E PATATE AL FORNO € 14
Beer veal ribs with beans and baked potatoes

FILETTO DI MANZO CON PATATE AL FORNO E ZUCCHINA GRATINATA € 24
Beef tenderloin with baked potatoes and gratin de courgettes

SPEZZATINO DI CAPRIOLO, POLENTINA MORBIDA E VERDURA COTTA* € 14
Roe deer stew with cornmeal mush and pan leafy greens*

SPECIALE BAMBINI / JUNIOR MEAL

PASTA AL POMODORO/RAGÙ (MEZZA PORZIONE) € 4
Pasta with tomato sauce/ragu

PIATTO SHREK (WÜRSTEL O COTOLETTA* CON PATATINE FRITTE*) € 8
Shrek Junior meal (German sausages or chicken fried steak* with hot chips*)

DESSERT

DOLCI DELLA CASA € 4/5
Homemade desserts

COPERTO / SERVICE FEE € 2

* **NOTA:** In assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da congelazione. Per allergie e/o intolleranze, contattare lo staff per ogni eventuale necessità o chiarimento.

* **PLEASE NOTE:** In the absence of fresh product availability, some products may be frozen or freezing. For allergies, we kindly ask you to inform our staff on duty of any need and clarification.

ASPORTO/TAKE AWAY

I piatti sono disponibili anche da asporto, previa prenotazione il giorno prima.
The menu is also available to take away. Order is required the day before.

VINI SFUSI / CASK WINES	1/4 LT	1/2 LT	1 LT
CABERNET SAUVIGNON DELLE VENEZIE Cabernet Sauvignon red wine	€ 3,00	€ 5,50	€ 8,50
VINO BIANCO FERMO DELLE VENEZIE White wine	€ 3,00	€ 5,50	€ 8,50
VINO BIANCO FRIZZANTE DELLE VENEZIE Sparkling white wine	€ 3,50	€ 6,00	€ 9,00

BIRRE / BEERS	0,2 LT	0,4 LT	BOTT.
FORST BIONDA V.I.P. ALLA SPINA Blonde draft beer	€ 2,50	€ 4,00	-
FORST ROSSA SIXTUS ALLA SPINA Red draft beer	€ 3,00	€ 5,00	-
BIRRA CIMBRA BOTTIGLIA 0,50 LT Blonde bottled beer	-	-	€ 5,00

ACQUA / WATER	0,75 LT
ACQUA RECOARO NATURALE O FRIZZANTE Still or sparkling Recoaro water	€ 2,00

CARTA VINI / WINE SELECTION

la Locanda

RISTORANTE E HOTEL



CARTA VINI
WINE SELECTION

I ROSSI / RED WINES



Polveriera Piovene Porto Godi 2018 IGT Veneto (Cabernet Franc, Cab. Sauvignon, Merlot)	€	2.5	15
Due Santi Zonta 2015 DOC Veneto (75% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 10% Merlot)	€	-	35
Merlot Zonta 2018 DOC Veneto (100% Merlot)	€	-	20
Carmenere Rosso Più Inama 2016 IGT Veneto (70% Carmenere, 30% Merlot)	€	3	20
Valpolicella Superiore Zenato 2017 DOC Veneto (Corvina Rondinella Molinara)	€	3	20
Valpolicella Ripassa Zenato 2016 DOC Veneto (Corvina Rondinella Molinara)	€	4.5	28
Amarone Zenato 2013 DOCG Veneto (Corvina Rondinella Molinara)	€	-	60
San Martino Vicenza Rosso Bio Masari 2016 DOC Veneto (50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot)	€	3.5	20
Costa Nera Veneto Masari 2017 IGT Veneto (Pinot Nero)	€	3.5	22
Valpolicella classico Mazzi 2018 DOC Veneto (Corvina, rondinella, molinara)	€	3	17
Montirosso frizzante Bepin Deeto Veneto (Cabernet e Marzemino)	€	-	17
Cabernet Colterenzio 2017 DOC Trentino-Alto Adige (100% Cabernet)	€	3	20
Pinot Nero Elena Walch Alto Adige 2016 DOC Trentino-Alto Adige (100% Pinot Nero)	€	-	25
Merlot Attems Collio 2015 DOC Friuli (100% Merlot)	€	3	18
Nebbiolo Langhe Parusso 2018 DOC Piemonte (Nebbiolo)	€	-	24
Langhe Rosso Bacchanera Lo Zoccolaio 2015 DOC Piemonte (Barbera, Merlot, Nebbiolo, Cabernet Sauvignon)	€	-	23
Barbera d'Alba Suculè Lo Zoccolaio 2014 DOC Piemonte (100% Barbera)	€	-	23
Pinot Nero Re Noir Lo Zoccolaio 2013 DOC Piemonte (100% Pinot Nero)	€	-	22
Barolo Lo Zoccolaio 2014 DOCG Piemonte (100% Nebbiolo)	€	-	40
Barolo Riserva Ravera Lo Zoccolaio 2012 DOCG Piemonte (100% Nebbiolo)	€	-	45
Chianti Riserva Nipozzano Vecchie Viti Frescobaldi 2015 DOCG Toscana (Sangiovese)	€	-	35

I ROSSI / RED WINES


Morellino di Scansano Riserva Pietraregia Frescobaldi 2015 DOCG Toscana (Sangiovese, Ciliegiolo, Syrah)	€	-	28
Chianti Castello Banfi 2018 DOCG Toscana (Sangiovese)	€	-	15
Brunello di Montalcino Poggio Alle Mura Banfi 2014 DOCG Toscana (100% Sangiovese)	€	-	60
Montepulciano d'Abruzzo Biologico Tollo 2017 DOP Abruzzo (100% Montepulciano)	€	-	15
Montepulciano d'Abruzzo Riserva Tollo 2014 DOP Abruzzo (100% Montepulciano)	€	-	22
Cagiòlo Montepulciano d'Abruzzo Riserva Tollo 2013 DOP Abruzzo (100% Montepulciano)	€	-	30

I BIANCHI / WHITE WINES


Agnobianco Veneto Bio Masari 2018 IGT Veneto (60% Riesling, 20% Durella, 20% Garganega)	€	3	17
Bianco di Custoza Bertani 2018 DOC Veneto (Garganega, Trebbiano, Cortese, Malvasia)	€	2	13
Lugana San Benedetto Zenato 2018 DOC Veneto (100% Trebbiano di Lugana)	€	3	20
Soave Classico Pieropan 2019 DOC Veneto (85% Garganega, 15% Trebbiano di Soave)	€	3	20
Soave Superiore Verso Canoso 2016 DOCG Veneto (80% Garganega, 10% Trebbiano di Soave, 10% Manzoni Bianco)	€	-	24
Chardonnay Altkirch Colterenzio 2018 DOC Alto Adige (Chardonnay)	€	-	20
Sauvignon Prail Colterenzio 2018 DOC Alto Adige (Sauvignon Blanc)	€	4	25
Riesling Harrer Colterenzio 2018 DOC Alto Adige (100% Riesling)	€	-	28
Pinot Bianco Valle Isarco 2018 DOC Alto Adige (100% Pinot Bianco)	€	3	19
Gewürztraminer Valle Isarco 2018 DOC Alto Adige (100% Traminer aromatico)	€	-	22
Vermentino Massovivo Frescobaldi 2017 IGT Toscana (100% Vermentino)	€	3	17
Pecorino Terre di Chieti Tollo 2018 IGP Abruzzo (100% Pecorino)	€	3.5	21
Ribolla Gialla Classic Goriska Simcic BRDA 2019 Slovenia (Ribolla Gialla)	€	3.5	22
Riesling Mosella Heymann-Lowenstein 2018 Germania (100% Riesling)	€	4.5	28

I ROSÉ / ROSÉ WINES


Pinot Grigio Ramato Attems 2018 IGT Friuli (100% Pinot Grigio)	€	3	19
Cirò Rosé Mabilia Ippolito DOC Calabria (100% Gaglioppo)	€	-	15

LE BOLLICINE / SPARKLING WINES

METODO CHARMAT

Prosecco Extra Brut Picchio Giallo Azienda Agricola Gallina DOCG Veneto (100% Glera)	€	3	21
Prosecco Brut L'Umile Azienda Agricola Gallina DOC Veneto (100% Glera)	€	2.5	15
Prosecco Superiore Extra Dry Volpère Azienda Agricola Gallina DOCG Veneto (100% Glera)	€	2.5	17

METODO CHAMPENOISE

Ferrari Perlé Trento DOC Trentino (100% Chardonnay)	€	-	35
Franciacorta Brut Satèn Marzaghe 2017 DOCG Lombardia (100% Chardonnay)	€	-	40
Champagne Brut Réserve Haton Jean-Noel (35% Pinot Meunier, 35% Pinot Noir, 30% Chardonnay)	€	-	50

I DOLCI / DESSERT WINES


Dindarello Maculan Passito 2017 IGT 375ml Veneto (100% Moscato)	€	-	15
Passito Veneto Villa Minelli IGT 2018 500ml Veneto (100% Malvasia)	€	4	23

la Locanda

RISTORANTE E HOTEL



GRAZIE
THANK YOU



www.lalocandasiago.com