

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)

CARPACCIO DI BACCALÀ AFFUMICATO, ARANCIA AL VIVO, PINOLI E UVETTA € 11
Smoked codfish carpaccio, with oranges, pine nuts and raisin

TORTINO DI PASTA FILLO AL RADICCHIO PRECOCE SU CREMA DI ZUCCA € 8
Phyllo pie with Radicchio served on pumpkin cream

PRIMI / FIRST COURSE

TIMBALLO DI ORZOTTO MANTECATO ALLO SPECK, MELA VERDE E NOCI € 9
Orzotto timbale with Speck, green apple and walnuts

CASARECCE CON RAGÙ BIANCO DI MANZO, OLIVE E RICOTTA AFFUMICATA € 9
Homemade Casarecce pasta with tomato-free beef ragu, olives and smoked Ricotta cheese

TORTELLI RIPIENI ALLA ZUCCA E TARTUFO NERO SU CREMA DI BASTARDO DEL GRAPPA € 10
Tortello stuffed with pumpkin and black truffle served on Bastardo del Grappa cheese cream

BUCATINI FATTI IN CASA AL RADICCHIO, PANCETTA E FIOCCHI DI GORGONZOLA € 9
Homemade bucatini with Radicchio, bacon and Gorgonzola cheese

ZUPPA DI VERZA, SALSICCIA E PATATE € 8,50
Savoy cabbage soup with sausage and potatoes

SECONDI / SECOND COURSE

STINCHETTO DI CAPRIOLO AL VINO ROSSO CON POLENTINA MORBIDA E CAVOLO CAPPUCCIO STUFATO € 13
Red wine roe deer shank with cornmeal mush and stewed cabbage

COSTINE DI AGNELLO MARINATE AL TIMO, PATATE AL FORNO E INDIVIA BRASATA € 22
Thyme lamb ribs with baked potatoes and braised endive

TOSELLA DEI PENNAR AL BURRO E SALVIA CON POLENTINA E FUNGHI MISTI* € 12
Butter and sage fresh Tosella cheese with cornmeal mush and mixed mushrooms*

FARAONA AL FORNO CON RADICCHIO AL BACON E PATATE € 12
Baked Guinea fowl with bacon Radicchio and potatoes

SPEZZATINO DI VITELLO AI PORCINI E POLENTINA MORBIDA € 13
Veal stew with porcino mushrooms and cornmeal mush

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 IN BOTTIGLIA / BOTTLED BEERS	BOTT.
CIMBRA TRÜBE KELLER BIOLOGICA NON FILTRATA Bassa fermentazione, spiccata bevibilità • 4,8% vol. • 0,33 LT Low fermentation, organic and unfiltered beer	€ 4,00
BIRRA CIMBRA PILSNER Bionda artigianale stile pils, bassa fermentazione • 5,2% vol. • 0,50 LT Low fermentation, blonde craft beer	€ 5,00
FORST SIXTUS DOPPELBOCK - ROSSA Birra doppio malto, sapore caramellato, aroma tostato • 6,5% vol. • 0,33 LT Double malt beer, caramel flavour	€ 3,50

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