

la Locanda

RISTORANTE E HOTEL



BENVENUTO
WELCOME

Scorri per vedere il menù e la carta vini.



ANTIPASTI / STARTERS

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

TORTINO DI PASTA SFOGLIA AL RAGÙ DI LEPRE E FONDUTA DI ASIAGO € 9
Pie with hare ragu and Asiago cheese fondue

SALMONE AFFUMICATO, RICOTTA FRESCA DEI PENNAR E ANETO € 11
Smoked salmon, local Ricotta cheese, dill

PRIMI / FIRST COURSE

PAPPARDELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ DI LEPRE € 9
Homemade pappardelle with hare ragu

CANNELLONI RIPIENI AL RADICCHIO, MORLACCO, RICOTTA E TARTUFO NERO € 10
Baked cannelloni stuffed with radicchio, Morlacco cheese, Ricotta cheese and black truffle

RAVIOLOTTI AL PECORINO, PINOLI E PANCETTA € 10
Tortello with Pecorino cheese, pine nuts and bacon

MACCHERONCINI MANTECATI ALLO SPECK E CARCIOFI € 9
Maccheroncini pasta with speck and artichokes

PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA € 8
Traditional Italian soup with beans

SECONDI / SECOND COURSE

TERRINA LA LOCANDA (POLENTINA MORBIDA, ASIAGO FUSO, FUNGHI* E SALSICCIA) € 12
La Locanda pot with cornmeal mush, melted Asiago cheese, mushrooms* and sausage

FILETTO DI ANGUS IRLANDESE, PATATE AL FORNO E RADICCHIO € 24
Irish Angus tenderloin with baked potatoes and radicchio

COTECHINO CON POLENTA, CRAUTI E CREN € 11
Cotechino (Italian pork dish) with cornmeal mush, sauerkraut and horseradish

TACCHINELLA RIPIENA AL RADICCHIO CON PATATE AL FORNO E SPINACI* € 14
Radicchio stuffed turkey with baked potatoes and spinach*

GULASCH DI MANZO E POLENTINA € 12
Beef goulash with 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:** If the fresh product is not available it may be frozen. Please inform us of any allergies or dietary restrictions should you need any further information.

ASPORTO/TAKE AWAY

I piatti sono disponibili anche da asporto e a domicilio, previa prenotazione entro le 10:00.

The menu is also available to take away. Order is required before 10 am.

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