

la Locanda

RISTORANTE E HOTEL



BENVENUTO
WELCOME

Scorri per vedere il menù e la carta vini.



ANTIPASTI / STARTERS

TAGLIERE DI AFFETTATI DELL'ALTOPIANO CON DEGUSTAZIONE **ASIAGO DOP** IN VARIE STAGIONATURE E FOCACCINA AL LARDO (PER 2 PERSONE) € 15
Selection of local cold cuts and Asiago PDO cheese with lard focaccia (for 2 people)



CARPACCIO DI CARNE SALADA DI CERVO AI MIRTILLI E OLIO AL GINEPRO € 10
Venison salted meat carpaccio with blueberries and juniper oil

TIMBALLO DI ZUCCHINE E SCAMORZA AFFUMICATA SU SALSA DI POMODORO FRESCO € 9
Courgette timbale with smoked Scamorza cheese served on fresh tomato sauce

PRIMI / FIRST COURSE

LASAGNA AL FORNO CON PORRO E SALSICCIA € 10
Lasagna with leek and sausage

TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON FINFERLI E **ASIAGO MEZZANO DOP** € 12
Homemade Tagliolini with Chanterelle mushrooms and Asiago Mezzano PDO cheese



TORTELLI RIPIENI AI PORCINI E RICOTTA CON CREMA DI TARTUFO NERO € 11
Porcino mushroom and Ricotta cheese stuffed tortello served with black truffle cream

CASARECCE CON MELANZANE, MENTA E SALSA DI POMODORO FRESCO € 9
Casarecce pasta with aubergines, mint and fresh tomato sauce

VELLUTATA DI ZUCCHINE E POLVERE DI SPECK € 8
Creamy courgette soup with Speck

INSALATONE / SALAD

LA LOCANDA (INSALATA VERDE, SPECK, ASIAGO, CETRIOLI, NOCI) € 9
La Locanda (green salad with Speck, Asiago cheese, cucumber and walnuts)

GRECA (INSALATA VERDE, POMODORI, OLIVE, FETA GRECA, CIPOLLA E PEPERONI) € 9
Greca (green salad with tomatoes, olives, Feta Greek cheese, onion and bell peppers)

SECONDI / SECOND COURSE

STINCHETTO DI CAPRIOLO AL VINO ROSSO, POLENTINA MORBIDA E CAPPUCCIO STUFATO € 13
Roe deer shank in red wine with polenta and stewed cabbage

BRACIOLA DI PATANEGRA CON PATATE AL FORNO E RATATOUILLE DI VERDURE € 18
Patanegra chop with baked potatoes and ratatouille

TERRINA LA LOCANDA (POLENTINA MORBIDA, ASIAGO DOP FUSO, SALSICCIA E FUNGHI*) € 12
La Locanda Pot (polenta, melted Asiago PDO cheese, sausage and mushrooms*)



GALLETTO ALLA DIAVOLA CON PATATE AL FORNO € 12
Spicy roasted cockerel with baked potatoes

BOCCONCINI DI VITELLO AI PORCINI* E POLENTINA € 13
Veal with porcino mushrooms* and polenta

SPECIALE BAMBINI / KIDS MENU

PASTA AL POMODORO/RAGÙ (MEZZA PORZIONE) € 4
Pasta with tomato or Bolognese sauce (half a portion)

SHREK (WÜRSTEL O COTOLETTA E PATATINE FRITTE*) € 8
Shrek (German sausage or breaded chicken steak with French fries*)

DESSERT

STRUDEL DI MELE € 4
Apple strudel

MILLEFOGLIE CON MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO E GRANELLA DI PISTACCHI € 4
Puff pastry with white chocolate mousse and pistachios

SEMIFREDDO AI FRUTTI DI BOSCO* € 5
Semifreddo with wild berries*

GELATO AL MOJITO € 3,5
Mojito ice cream

GELATO ALLA VANIGLIA CON GOCCE DI CIOCCOLATO O FRUTTI DI BOSCO* € 4
Vanilla ice cream with chocolate chips or wild berries*

SORBETTO AL LIMONE € 3
Lemon sorbet

* **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, previa prenotazione.
The menu is also available to take away. Order is required.

COPERTO/service fee: € 2

VINI SFUSI / DRAFT 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

BIRRA ALLA SPINA / DRAFT BEERS	0,2 LT	0,4 LT
BIRRA HIRTER BIONDA Hirter blonde beer	€ 2,50	€ 4,50

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



VINI AL CALICE / WINES BY THE GLASS

I ROSSI / RED WINES



Carmenere Più 2018 Inama IGT Veneto (Carmenere, Merlot)	€ 3
Valpolicella classico 2019 Mazzi DOC Veneto (Corvina, Rondinella, Molinara)	€ 3
Valpolicella superiore Ripassa 2017 Zenato DOC Veneto (Corvina, Rondinella, Molinara)	€ 4,5
Cabernet 2018 Colterenzio DOC Trentino Alto Adige (Cabernet)	€ 3
Merlot 2017 D'Attimis-Maniago DOC Friuli Venezia Giulia (Merlot)	€ 3
Pinot Nero 2017 D'Attimis-Maniago DOC Friuli Venezia Giulia (Pinot Nero)	€ 3,5
Barbera d'Alba Suculé 2014 Lo Zoccolajo DOC Piemonte (Barbera)	€ 4
Morellino di Scansano Santa Maria 2018 Frescobaldi DOCG Toscana (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)	€ 3,5
Montepulciano Riserva 2014/2015 Tollo DOP Abruzzo (Montepulciano)	€ 3,5
Syrah Tareni 2017 Pellegrino IGT Sicilia (Syrah)	€ 2,5
Primitivo di Manduria 2016 Lirica DOC Puglia (Primitivo)	€ 3

I BIANCHI / WHITE WINES



Lugana San Benedetto 2020 Zenato DOC Veneto (Trebiano di Lugana)	€ 3
Soave Superiore 2016 Canoso DOCG Veneto (Garganega, Trebbiano di Soave, Manzoni bianco)	€ 3,5
Chardonnay Altkirch 2018 Colterenzio DOC Trentino Alto Adige (Chardonnay)	€ 3
Sauvignon Prail 2018 Colterenzio DOC Trentino Alto Adige (Sauvignon Blanc)	€ 4
Riesling Mosella 2018 Heymann-Lowenstein Germania (Riesling)	€ 4,5

I ROSÉ / ROSÉ WINES



Pinot Grigio Ramato 2019 Attems IGT Friuli Venezia Giulia (Pinot Grigio)	€ 3
Cirò Mabilia 2019 Ippolito DOC Calabria (Gaglioppo)	€ 2,5

LE BOLLICINE / SPARKLING WINES



Prosecco Brut L'Umile Az. Agr. Sergio Gallina DOC Veneto (Glera)	€ 2,5
Prosecco Rosé Extra Dry Az. Agr. Sergio Gallina DOC Veneto (Glera, Pinot Nero)	€ 3,5

I DOLCI / DESSERT WINES



Passito Veneto 2018 Villa Minelli IGT Veneto (Malvasia)	€ 4,5
---	-------

VINI IN BOTTIGLIA / BOTTLED WINES

I ROSSI / RED WINES



VENETO

Valpolicella classico 2019 Mazzi DOC (Corvina, Rondinella, Molinara)	€ 18
Valpolicella classico superiore 2018 Zenato DOC (Corvina, Rondinella, Molinara)	€ 20
Valpolicella superiore Ripassa 2017 Zenato DOC (Corvina, Rondinella, Molinara)	€ 28
Amarone classico 2016 Zenato DOCG (Corvina, Rondinella, Molinara)	€ 60
Corvina Carpanè Monte Corno 2013 Az. Agr. Scriani IGT (Corvina)	€ 30
Tai Rosso Calbin 2019 Pialli DOC (Tai rosso)	€ 20
Polveriera 2019 Piovene Porto Godi IGT (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot)	€ 15
Carmenere Più 2018 Inama IGT (Carmenere, Merlot)	€ 20
Merlot 2019 Zonta DOC (Merlot)	€ 20
Due Santi 2016 Zonta DOC (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)	€ 35
San Martino 2016 Masari DOC (Cabernet Sauvignon, Merlot)	€ 20
Costa Nera 2018 Masari IGT (Pinot Nero)	€ 22
Montirosso frizzante Bepin Deeto (Cabernet, Marzemino)	€ 17

TRENTINO-ALTO ADIGE

Cabernet 2018 Colterenzio DOC (Cabernet)	€ 20
Pinot Nero 2019 Elena Walch DOC (Pinot Nero)	€ 25

FRIULI VENEZIA GIULIA

Merlot 2017 D'Attimis-Maniago DOC (Merlot)	€ 18
---	------

I ROSSI / RED WINES



PIEMONTE

Nebbiolo 2018 Parusso DOC (Nebbiolo)	€ 25
Langhe Baccanera 2016 Lo Zoccolai DOC (Nebbiolo, Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon)	€ 23
Barbera d'Alba Suculé 2014 Lo Zoccolai DOC (Barbera)	€ 25
Barolo 2014 Lo Zoccolai DOCG (Nebbiolo)	€ 50
Pinot Nero Re Noir 2015 Lo Zoccolai DOC (Pinot Nero)	€ 25

TOSCANA

Chianti Superiore 2018 Banfi DOCG (Sangiovese)	€ 15
Morellino di Scansano Santa Maria 2018 Frescobaldi DOCG (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)	€ 20
Tenuta Frescobaldi di Castiglioni 2016/2017 Frescobaldi IGT (Sangiovese, Cabernet, Merlot)	€ 25
Chianti Rufina Riserva Nipozzano 2015 Frescobaldi DOCG 37,5 cl (Sangiovese)	€ 17
Chianti Ris. Nipozzano Vecchie Viti 2016 Frescobaldi DOCG (Sangiovese)	€ 35
Brunello di Montalcino Poggio alle Mura 2012 Banfi DOCG (Sangiovese)	€ 60

ABRUZZO

Montepulciano Bio 2018/2019 Tollo DOP (Montepulciano)	€ 15
Montepulciano Riserva 2014/2015 Tollo DOP (Montepulciano)	€ 22
Montepulciano Riserva Cagiolo 2012/2013 Tollo DOP (Montepulciano)	€ 30

SPAGNA

Tempranillo 2019 Luna Lunera (Tempranillo, Syrah)	€ 25
--	------

FRANCIA

Bordeaux Supérieur 2019 Chateau Jalousie (Merlot, Cabernet)	€ 30
--	------

VINI IN BOTTIGLIA / BOTTLED WINES

I BIANCHI / WHITE WINES



VENETO

Agnobianco Bio 2018 Masari IGT
(Riesling, Durella, Garganega) € 18

Lugana San Benedetto 2020 Zenato DOC
(Trebbiano di Lugana) € 20

Soave classico 2020 Pieropan DOC
(Garganega, Trebbiano di Soave) € 20

Soave Terre Lunghe 2019 Agostino Vicentini DOC
(Garganega, Trebbiano di Soave) € 18

TRENTINO-ALTO ADIGE

Chardonnay Altkirch 2018/2019 Colterenzio DOC
(Chardonnay) € 20

Sauvignon Prail 2018 Colterenzio DOC
(Sauvignon Blanc) € 25

Riesling Harrer 2018 Colterenzio DOC
(Riesling) € 28

Pinot Bianco Valle Isarco 2018 DOC
(Pinot Bianco) € 20

Gewürztraminer Valle Isarco 2019 DOC
(Traminer aromatico) € 22

TOSCANA

Vermentino Massovivo 2019 Frescobaldi IGT
(Vermentino) € 18

ABRUZZO

Pecorino Terre di Chieti 2019 Tollo IGP
(Pecorino) € 22

SLOVENIA

Ribolla Gialla Goriska 2019 Simcic BRDA
(Ribolla Gialla) € 22

GERMANIA

Riesling Mosella 2018 Heymann-Lowenstein
(Riesling) € 28

NUOVA ZELANDA

Sauvignon Blanc 2020 Clark Estate
(Sauvignon Blanc) € 35

I ROSÉ / ROSÉ WINES



FRIULI VENEZIA GIULIA

Pinot Grigio Ramato 2019 Attems IGT
(Pinot Grigio) € 19

CALABRIA

Cirò Mabilia 2019 Ippolito DOC
(Gaglioppo) € 15

LE BOLLICINE / SPARKLING WINES



VENETO

Prosecco Brut L'Umile Az. Agr. Sergio Gallina DOC
(Glera) € 15

Prosecco Extra Dry Volpère Az. Agr. Sergio Gallina
DOCG
(Glera) € 18

Prosecco Extra Brut Picchio Giallo Az. Agr. Sergio
Gallina DOCG
(Glera) € 21

Prosecco Rosé Extra Dry Az. Agr. Sergio Gallina
DOC
(Glera, Pinot Nero) € 22

Durello Charmat Calesio Dalle Ore
(Durella) € 20

LOMBARDIA

Franciacorta Dosaggio Zero Camossi DOCG
(Chardonnay, Pinot Nero) € 35

Franciacorta Brut Satèn 2017 Marzaghe DOCG
(Chardonnay) € 40

Metodo classico Classese 2013 Qua Quarini DOCG
(Pinot Nero) € 35

TRENTINO-ALTO ADIGE

Trento Perlé Ferrari DOC
(Chardonnay) € 40

FRANCIA

Cremant di Borgogna Domaine de Thalie
(Chardonnay, Pinot Nero) € 35

I DOLCI / DESSERT WINES



VENETO

Dindarello Passito 2020 Maculan IGT 37,5 cl
(Moscato) € 15

Passito Veneto 2018 Villa Minelli IGT 50 cl
(Malvasia) € 23

la Locanda

RISTORANTE E HOTEL



GRAZIE
THANK YOU



www.lalocandasiago.com