

la Locanda

RISTORANTE E HOTEL



BENVENUTO
WELCOME

Scorri per vedere il menù e la carta vini.



ANTIPASTI STARTERS

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 people)

ROAST BEEF SU INSALATINA DI CAVOLO E CIPOLLA CARAMELLATA € 9
Roast beef with cabbage salad and candied onion

FAGOTTINO DI PASTA FILLO RIPIENO AL RADICCHIO E RICOTTA SU CREMA DI ZUCCA E MELOGRANO € 10
Radicchio and Ricotta phyllo pie served on pumpkin and pomegranate cream

PRIMI FIRST COURSE

PAPPARDELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ DI CINGHIALE € 10
Homemade Pappardelle with wild boar ragout

FIOCCHI RIPIENI ALLE PERE, SPADELLATI CON GORGONZOLA E PANCETTA € 9
Pear stuffed tortello served with Gorgonzola and bacon

CANNELLONI RIPIENI AL RADICCHIO, RICOTTA, MORLACCO E TARTUFO NERO* € 11
Baked Cannelloni stuffed with radicchio, Ricotta, Morlacco cheese and black truffle*

PACCHERI FATTI IN CASA ALLA 'NDUJA, POMODORO E AGLIO NERO € 9
Homemade Paccheri with 'Nduja, tomato and black garlic

VELLUTATA DI CAVOLO VIOLA E MOUSSE DI CAPRINO € 8,5
Creamy purple cabbage soup with goat cheese mousse

SECONDI SECOND COURSE

GUANCETTE DI MAIALE AL MARSALA CON POLENTINA E VERDURA COTTA* € 13
Marsala braised pork cheeks with polenta and pan leafy greens*

BRACIOLINE DI CERVO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO E RADICCHIO PRECOCE € 18
Grilled venison chops with baked potatoes and radicchio

GULASCH DI MANZO E POLENTINA MORBIDA € 12
Beef goulasch with polenta

COSCIA DI POLLO AL BACON CON SALSA DI PEPERONI E PATATE AL FORNO € 13
Bacon chicken thigh with pepper sauce and baked potatoes

FORMAGGIO ALLA PIASTRA, POLENTINA E FUNGHI MISTI* € 12
Grilled cheese with polenta and mixed mushrooms*

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*)

DOLCI FATTI IN CASA HOMEMADE DESSERT

STRUDEL DI MELE € 4
Apple strudel

SEMIFREDDO AL CROCCANTINO € 5
Crunchy Semifreddo

TIRAMISU € 4
Tiramisu

* **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

BIRRE IN BOTTIGLIA / BOTTLED BEERS	BOTT.
FÜRSTENBERG PREMIUM PILSENER - PILS 4,8% vol. • 33 cl	€ 4,00
BROUWERIJ'T IJ NATTE - DUBBEL BIOLOGICA 6,5% vol. • 33 cl	€ 5,50
BROUWERIJ'T IJ IPA - INDIAN PALE ALE 6,5% vol. • 33 cl	€ 5,50
CIMBRA TRÜBE - KELLER BIOLOGICA NON FILTRATA 4,8% vol. • 33 cl	€ 4,00

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

CARTA VINI / WINE SELECTION

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)	€ 22
Valpolicella superiore Ripassa 2017 Zenato DOC (Corvina, Rondinella, Molinara)	€ 30
Amarone classico 2016 Zenato DOCG (Corvina, Rondinella, Molinara)	€ 60
Tai Rosso Calbin 2020 Piali DOC (Tai rosso)	€ 20
Polveriera Bio 2019/2020 Piovene Porto Godi IGT (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot)	€ 18
Carmenere Più 2018 Inama IGT (Carmenere, Merlot)	€ 22
Merlot 2019 Zonta DOC (Merlot)	€ 22
Due Santi 2017 Zonta DOC (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)	€ 35
San Martino Bio 2016 Masari DOC (Cabernet Sauvignon, Merlot)	€ 22
Costa Nera Bio 2019 Masari IGT (Pinot Nero)	€ 25
Montirosso frizzante Bepin Deeto (Cabernet, Marzemino)	€ 18

TRENTINO-ALTO ADIGE

Cabernet 2018/2019 Colterenzio DOC (Cabernet)	€ 20
Pinot Nero 2020 Elena Walch DOC (Pinot Nero)	€ 25
Lagrein 2019 Valle Isarco DOC (Lagrein)	€ 22

FRIULI VENEZIA GIULIA

Refosco Dal Peduncolo Rosso 2017 Russolo IGT (Refosco)	€ 22
--	------

LOMBARDIA

Nettare Rosso di Valtellina 2019 Scerscé DOC (Chiavennasca)	€ 25
---	------

I ROSSI / RED WINES



PIEMONTE

Nebbiolo 2019 Parusso DOC (Nebbiolo)	€ 25
Langhe Baccanera 2018 Lo Zoccolaio DOC (Nebbiolo, Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon)	€ 25
Barbera d'Alba Suculé 2018 Lo Zoccolaio DOC (Barbera)	€ 25
Barolo 2017 Lo Zoccolaio DOCG (Nebbiolo)	€ 50

TOSCANA

Chianti Superiore 2018 Banfi DOCG (Sangiovese)	€ 18
Rosso di Montalcino Bio 2019 La Rasina DOC (Sangiovese)	€ 28
Morellino di Scansano 2020 I Cavallini DOCG (Sangiovese, Alicante)	€ 20
Chianti Ris. Nipozzano Vecchie Viti 2016 Frescobaldi DOCG (Sangiovese)	€ 35
Brunello di Montalcino Poggio alle Mura 2012 Banfi DOCG (Sangiovese)	€ 75

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo Biodinamico 2019 Tollo DOP (Montepulciano)	€ 18
Montepulciano Riserva 2016 Tollo DOP (Montepulciano)	€ 25
Montepulciano Riserva Cagiòlo 2015 Tollo DOP (Montepulciano)	€ 35

SARDEGNA

Cannonau I Fiori 2020 Pala DOC (Cannonau)	€ 18
---	------

SPAGNA

Tempranillo 2020 Luna Lunera - Albacete (Tempranillo, Syrah)	€ 25
--	------

FRANCIA

Bordeaux Supérieur 2019 Château Jalousie (Merlot, Cabernet)	€ 30
Bourgogne Pinot Noir Cuvée Saint Vincent 2018 Vincent Girardin - Meursault (Pinot Nero)	€ 38

VINI IN BOTTIGLIA / BOTTLED WINES

I BIANCHI / WHITE WINES



VENETO

Agnobianco Bio 2019 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) € 22

Soave Terre Lunghe 2020 Agostino Vicentini DOC
(Garganega, Trebbiano di Soave) € 18

TRENTINO-ALTO ADIGE

Chardonnay Altkirch 2019/2020 Colterenzio DOC
(Chardonnay) € 20

Sauvignon Prail 2019/2020 Colterenzio DOC
(Sauvignon Blanc) € 25

Riesling Harrer 2018 Colterenzio DOC
(Riesling) € 28

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

Gewürztraminer 2020 Valle Isarco DOC
(Traminer aromatico) € 22

ABRUZZO

Pecorino Terre di Chieti 2019/2020 Tollo IGP
(Pecorino) € 22

MARCHE

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico 2020
Sartarelli DOC € 18
(Verdicchio)

FRANCIA

Pouilly Fumé Les Duchesses 2020 Laporte - Loira
(Sauvignon Blanc) € 38

Bourgogne Blanc Cuvée Saint Vincent 2018
Vincent Girardin - Meursault € 35
(Chardonnay)

SLOVENIA

Ribolla Gialla Goriska 2020 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



CALABRIA

Cirò Mabilia 2020 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 € 18
(Glera)

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

Durello Charmat Calesio Dalle Ore
(Durella) € 20

LOMBARDIA

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

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

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 2019 Villa Minelli IGT 50 cl
(Malvasia) € 23

la Locanda

RISTORANTE E HOTEL



GRAZIE
THANK YOU



www.lalocandasiago.com