

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)

STRUDEL SALATO RIPIENO DI RADICCHIO TARDIVO, PANCETTA E CIPOLLA DI TROPEA € 9
Salty strudel stuffed with radicchio, bacon and Tropea onion

BACCALÀ MANTECATO SU CESTINO DI PASTA FILLO € 10
Whipped codfish served on phyllo cup

PRIMI FIRST COURSE

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ DI DAINO € 10
Homemade Tagliatelle with fallow deer ragout

LASAGNA AL FORNO CON SPECK, RADICCHIO E ASIAGO € 11
Lasagna with Speck, radicchio and Asiago cheese

TORTELLI RIPIENI AI GAMBERI* E SALSA AL POMODORO FRESCO € 12
Shrimp* stuffed ravioli with fresh tomato sauce

MACCHERONCINI FATTI IN CASA MANTECATI AL BROCCOLO, AGLIO NERO E ACCIUGHE € 10
Homemade Maccheroni with broccoli, black garlic and anchovies

ZUPPA DI VERZA E SALSICCIA € 8,5
Savoy cabbage and sausage soup

SECONDI SECOND COURSE

BOCCONCINI DI CAPRIOLO E POLENTINA MORBIDA € 16
Roe deer stew with polenta

TAGLIATA DI PATANEGRA ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO E RADICCHIO € 17
Grilled sliced Patanegra steak with baked potatoes and radicchio

COTECHINO CON POLENTINA, CRAUTI E CREN € 12
Cotechino (Italian pork dish) with polenta, sauerkraut and horseradish

TACCHINELLA RIPIENA AL RADICCHIO, INDIVIA IN CROSTA DI SPECK E PATATE AL FORNO € 15
Radicchio stuffed turkey, endive with Speck and baked potatoes

TOSELLA DEI PENNAR AL TARTUFO NERO, POLENTINA E FUNGHI MISTI* € 12
Black truffle Tosella 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*) € 8,5
Shrek (German sausage or breaded chicken steak with French fries*)

DOLCI FATTI IN CASA HOMEMADE DESSERT

STRUDEL DI MELE € 4
Apple strudel

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHI € 5
Semifreddo with white chocolate and pistachios

MOUSSE AL MASCARPONE, AMARETTI E MIRTILLI € 5
Mascarpone cheese, amaretto and blueberry mousse

* **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	€ 3,50	€ 6,00	€ 9,00
VINO BIANCO FERMO DELLE VENEZIE White wine	€ 3,50	€ 6,00	€ 9,00
VINO BIANCO FRIZZANTE DELLE VENEZIE Sparkling white wine	€ 4,00	€ 6,50	€ 9,50

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	€ 2,50

CARTA VINI / WINE SELECTION



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

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 (Verdicchio)	€ 18
---	------

FRANCIA

Pouilly Fumé Les Duchesses 2020 Laporte - Loira (Sauvignon Blanc)	€ 38
Bourgogne Blanc Cuvée Saint Vincent 2018 Vincent Girardin - Meursault (Chardonnay)	€ 35

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 (Glera)	€ 18
Prosecco Extra Brut Picchio Giallo Az. Agr. Sergio Gallina DOCG (Glera)	€ 21
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 (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 2019 Villa Minelli IGT 50 cl (Malvasia)	€ 23

la Locanda

RISTORANTE E HOTEL



GRAZIE
THANK YOU



www.lalocandasiago.com