

*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) € 16  
Selection of local cheese and cold cuts with lard focaccia (for 2 people)

**TORTINO** DI PASTA FILLO RIPIENO DI CARCIOFI E PINOLI SU FONDUTA DI MORLACCO € 9  
Artichoke phyllo pie with pine nuts served with melted Morlacco cheese

**FILETTI DI TRIGLIA\*** IN SAOR AL PROFUMO D'ARANCIO € 10  
Orange flavored red mullet fillets\* (in saór)

## PRIMI FIRST COURSE

**CANEDERLI** SPADELLATI AL GORGONZOLA € 11  
Canederli with Gorgonzola cheese

**CASARECCE** MANTECATE CON SPECK E CARCIOFI € 10  
Casarecce pasta with speck and artichokes

**TORTELLONI** CACIO E PEPE € 12  
Cacio e pepe tortello (stuffed with cheese and black pepper)

**TAGLIOLINI** FATTI IN CASA AL RAGÙ D'OCA € 11  
Homemade Tagliolini with goose ragout

**VELLUTATA** DI PORRO, PATATE E TARTUFO NERO\* € 9  
Creamy potato and leek soup with black truffle\*

## SECONDI SECOND COURSE

**COSCIA D'OCA** CON POLENTINA E FINOCCHIO GRATINATO € 19  
Goose leg with polenta and fennel gratin

**NODINO** DI VITELLO ALLA GRIGLIA, PATATE AL FORNO E CARCIOFO RIPIENO € 20  
Grilled veal chop with baked potatoes and stuffed artichoke

**BOCCONCINI** DI CINGHIALE, OLIVE VERDI E POLENTINA MORBIDA € 16  
Boar stew with olives and polenta

**GUANCIA** DI MANZO AL VINO ROSSO CON PATATE E FAGIOLINI\* ALLO SPECK € 14  
Beef cheek in red wine served with potatoes and green beans\* with speck

**TOMINO** ALLO SPECK, POLENTINA E FUNGHI MISTI\* € 12  
Tomino cheese with speck, 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 € 5  
Apple strudel

**BIANCOMANGIARE** ALLE MANDORLE € 5  
Biancomangiare (Sicilian almond pudding)

**MILLEFOGLIE** CON MOUSSE ALLE FRAGOLE € 6  
Puff pastry with strawberry 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
<b>CABERNET SAUVIGNON DELLE VENEZIE</b> Cabernet Sauvignon red wine	€ 4,00	€ 6,50	€ 9,50
<b>VINO BIANCO FERMO DELLE VENEZIE</b> White wine	€ 4,00	€ 6,50	€ 9,50
<b>VINO BIANCO FRIZZANTE DELLE VENEZIE</b> Sparkling white wine	€ 4,50	€ 7,00	€ 10,00

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

ACQUA / WATER	0,75 LT
<b>ACQUA RECOARO NATURALE O FRIZZANTE</b> 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 € 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](http://www.lalocandasiago.com)