

la Locanda

RISTORANTE E HOTEL



BENVENUTO
WELCOME



menu

ANTIPASTI STARTERS

TAGLIERE di affettati e formaggi dell'Altopiano € 16
con focaccina al lardo (per 2 persone)

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

TARTARE di manzo (100 g) alla senape € 12
antica con crostini al burro

Beef tartare (100 g) with mustard and croutons with butter

TIMBALLO di melanzane e scamorza con € 9
salsa al pomodoro fresco

Aubergine and scamorza cheese timbale with fresh tomato sauce

PRIMI FIRST COURSE

BIGOLI fatti in casa al ragù di cortile € 11

Homemade bigoli with ragout of rabbit, duck, goose, chicken and guinea fowl

TORTELLONI ripieni ai porcini su crema € 12
di funghi e tartufo nero*

Tortelloni stuffed with porcino mushrooms served on mushroom and black truffle* cream

CASARECCE integrali con pomodorini, € 11
olio al basilico e mozzarella di bufala

Whole Casarecce pasta with cherry tomatoes, basil oil and buffalo mozzarella

SPATZLE spadellati al gorgonzola e speck € 10

Spatzle with gorgonzola and speck

VELLUTATA di carote e zenzero € 9

Creamy carrot soup with ginger

SECONDI SECOND COURSE

FARAONA al forno, patate e carotine al burro € 14
Baked guinea fowl, potatoes and butter carrots

CONTROFILETTO di manzo alla griglia € 23
con patate al forno e broccoli* all'aglio nero e acciughe

Grilled beef sirloin with baked potatoes and broccoli* with black garlic and anchovies

TOSELLA dei Pennar al burro e salvia € 12
con polenta e funghi misti*

Butter and sage fresh Tosella cheese with polenta and mixed mushrooms*

SANDWICH di lonza affumicata alla griglia, € 12
con rucola, pomodorini, Asiago fresco e salsa allo zafferano

Grilled smoked loin with rocket salad, cherry tomatoes, fresh Asiago cheese and saffron sauce

GULASCH di manzo e polentina morbida € 13

Beef gulasch with polenta

INSALATONE SALAD

LA LOCANDA € 9

insalata verde, speck, Asiago, cetrioli, noci
green salad, speck, Asiago cheese, cucumber, walnuts

CLASSICA € 9

insalata verde, pomodori, carote, mais, tonno, olive verdi
green salad, tomatoes, carrots, corn, tuna, olives

SPECIALE BAMBINI KIDS MENU

PASTA al pomodoro o ragù (mezza porzione) € 4

Pasta with tomato sauce or ragu

SHREK: würstel o cotoletta con patatine fritte* € 8,5

German sausage or breaded chicken steak with French fries*

* **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

dessert

Strudel di mele

Apple strudel
€ 6

Semifreddo al rum con lime e menta

Semifreddo with rum, lime and mint
€ 6

Crema al mascarpone con amaretti e fragole

Mascarpone cream with amaretto and strawberries
€ 5

Gelato alla vaniglia con gocce di cioccolato

Vanilla ice cream with chocolate chips
€ 4

Gelato alla vaniglia con frutti di bosco

Vanilla ice cream with wild berries
€ 4,50

vini dolci

Dindarello 2021

Maculan • 37,5 cl
€ 15

Passito di Malvasia 2019

Villa Minelli • 50 cl
€ 23

Recioto di Soave Bio Tre Colli 2019

Cornelia Tessari • 50 cl
€ 33

distillati

FRATELLI BRUNELLO (Montegalda • VI)

Fresca aromatica	€ 4
Scura invecchiata 12 mesi	€ 4,50
Bianca secca Veneta	€ 4,50
Bianca secca Vicentina	€ 4,50
Bianca aromatica monovitigno Moscato	€ 4,50
Scura riserva invecchiata 3 anni	€ 5,50
Bianca Fior d'Arancio	€ 5,50
Bianca Amarone della Valpolicella	€ 5,50

CAPOVILLA (Rosà • VI)

Distillato di frutta all'albicocca	€ 10
Grappa Tabacco	€ 12

cognac

Cognac alle pere Francois Peyrot	€ 7
----------------------------------	-----

rum

Kraken (Caraibi)	€ 6
Don Papa (Filippine)	€ 7
Zacapa 23 (Guatemala)	€ 8

whisky

Irish Mist al miele (Irlanda)	€ 5
Caol Ila 12 (Scozia)	€ 7
Oban 14 (Scozia)	€ 8

amari

Amari	€ 3
-------	-----

da bere DRINKS

VINI SFUSI DRAFT WINES	1/4 lt.	1/2 lt.	1 lt.
Cabernet Sauvignon Delle Venezie Cabernet Sauvignon red wine	€ 4,00	€ 6,50	€ 9,50
Vino bianco fermo Delle Venezie White wine	€ 4,00	€ 6,50	€ 9,50
Vino bianco frizzante Delle Venezie Sparkling white wine	€ 4,50	€ 7,00	€ 10,00

BIRRE 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



bollicine SPARKLING WINES

VENETO

Prosecco Extra Dry Volpère Az. Agr. Sergio Gallina DOCG (Glera) € 20

Prosecco Extra Brut Picchio Giallo Az. Agr. Sergio Gallina DOCG (Glera) € 22

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

Durello Charmat Calesio Dalle Ore (Durella) € 22

LOMBARDIA

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

Metodo classico Oltrepò Pavese 2014 Qua Quarini DOCG (Pinot Nero) € 35

TRENTINO-ALTO ADIGE

Trentodoc Riserva Piancastello Endrizzi DOC (Chardonnay, Pinot Nero) € 35

Trentodoc Riserva Rosé Piancastello 2017 Endrizzi DOC (Pinot Nero, Chardonnay) € 38

Trento Perlé Ferrari DOC 2016 (Chardonnay) € 45

rosé WINES

CALABRIA

Cirò Mabilia 2020 Ippolito DOC (Gaglioppo) € 15

ABRUZZO

Hedòs Cerasuolo d'Abruzzo 2021 Tollo DOP (Montepulciano) € 22

bianchi WHITE WINES

VENETO

Agnobianco Bio 2020 Masari IGT (Riesling, Durella, Garganega) € 18

Lugana San Benedetto 2020 Zenato DOC (Trebiano di Lugana) € 22

Soave classico 2020 Pieropan DOC (Garganega, Trebbiano di Soave) € 22

Soave Terre Lunghe 2021 Agostino Vicentini DOC (Garganega, Trebbiano di Soave) € 18

TRENTINO-ALTO ADIGE

Gewürztraminer 2021 Valle Isarco DOC (Traminer aromatico) € 25

ABRUZZO

Pecorino Terre di Chieti 2021 Tollo IGP (Pecorino) € 22

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

rossi RED WINES

VENETO

Valpolicella classico Bio 2019 Montenigo DOC (Corvina, Rondinella)	€ 20
Valpolicella classico superiore Sanperetto 2019 Mazzi DOC (Corvina, Rondinella, Molinara)	€ 25
Valpolicella superiore Ripassa 2018 Zenato DOC (Corvina, Rondinella, Molinara)	€ 32
Corvina Quadrivium 2015 Poggio Delle Grazie IGT (Corvina)	€ 25
Amarone classico 2017 Zenato DOCG (Corvina, Rondinella, Molinara)	€ 60
Amarone classico Bio 2016 Montenigo DOCG (Corvina, Rondinella)	€ 55
Carmenere Più 2019 Inama IGT (Carmenere, Merlot)	€ 25
Tai Rosso Calbin 2020 Piali DOC (Tai rosso)	€ 22
Polveriera Bio 2020 Piovene Porto Godi IGT (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot)	€ 18
Merlot 2020 Zonta DOC (Merlot)	€ 22
Due Santi 2018 Zonta DOC (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)	€ 40
San Martino Bio 2018 Masari DOC (Cabernet Sauvignon, Merlot)	€ 22
Costa Nera Bio 2019 Masari IGT (Pinot Nero)	€ 25

rossi RED WINES

PIEMONTE

Freisa superiore Casot Bio 2017 Ca' Del Prete DOC (Freisa)	€ 25
Nebbiolo 2020 Parusso DOC (Nebbiolo)	€ 25
Langhe Baccanera 2019 Lo Zoccolaio DOC (Nebbiolo, Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon)	€ 25
Barbera d'Alba Suculé 2019 Lo Zoccolaio DOC (Barbera)	€ 25
Barolo 2017 Lo Zoccolaio DOCG (Nebbiolo)	€ 50
Langhe Nebbiolo Garombello 2021 Marziano Abbona DOC (Nebbiolo)	€ 25
Barbaresco 2018 Marziano Abbona DOCG (Nebbiolo)	€ 53
Barolo 2018 Marziano Abbona DOCG (Nebbiolo)	€ 50
Barolo Riserva Pressenda 2015 Marziano Abbona DOCG (Nebbiolo)	€ 65

TOSCANA

Chianti Rocchetto 2021 Ridolfi DOCG (Sangiovese, Merlot, Canaiolo)	€ 20
Chianti Riserva Nipozzano Vecchie Viti 2016 Frescobaldi DOCG (Sangiovese)	€ 35
Morellino di Scansano 2021 I Cavallini DOCG (Sangiovese, Alicante)	€ 20
Rosso di Montalcino Bio 2019 La Rasina DOC (Sangiovese)	€ 28
Brunello di Montalcino Bio 2017 La Rasina DOCG (Sangiovese)	€ 60
Brunello di Montalcino Poggio alle Mura 2012 Banfi DOCG (Sangiovese)	€ 75



rossi RED WINES

TRENTINO-ALTO ADIGE

Lagrein 2020 Valle Isarco DOC
(Lagrein) € 25

Pinot Nero 2021 Elena Walch DOC
(Pinot Nero) € 28

Merlot Riserva Nussbaum 2018 Klosterhof
DOC
(Merlot) € 50

FRIULI VENEZIA GIULIA

Refosco Dal Peduncolo Rosso 2017 Russolo IGT
(Refosco) € 25

LOMBARDIA

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

Sforzato di Valtellina Infinito 2018 Scerscé
DOCG
(Chiavennasca) € 60

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo Biodinamico 2019
Tollo DOP
(Montepulciano) € 18

Montepulciano Riserva 2017 Tollo DOP
(Montepulciano) € 25

Montepulciano Riserva Cagiòlo 2016 Tollo DOP
(Montepulciano) € 35

SARDEGNA

Cannonau Centosere 2021 Pala DOC
(Cannonau) € 20

rossi RED WINES

SPAGNA

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

FRANCIA

Bordeaux Supérieur 2020 Château Jalousie
(Merlot, Cabernet) € 30

Bourgogne Pinot Noir Cuvée Saint Vincent
2019 Vincent Girardin - Meursault
(Pinot Nero) € 38

SUDAFRICA

Pinot Nero 2020 Vigna Lenuzza
(Pinot Nero) € 55

NUOVA ZELANDA

Pinot Noir Russian River Valley 2019 De Loach
- Santa Rosa
(Pinot Nero) € 55

ARGENTINA

Clos De Los Siete 2018 - Mendoza
(Malbec, Merlot, Cabernet, Syrah) € 38



la Locanda

RISTORANTE E HOTEL



GRAZIE
THANK YOU



www.lalocandasiago.com