

*la Locanda*

RISTORANTE E HOTEL



**BENVENUTO**  
**WELCOME**



# menu

## ANTIPASTI STARTERS

**TAGLIERE** di affettati e formaggi dell'Altopiano € 16  
(per 2 persone)  
Selection of local cheese and cold cuts (for 2 people)

**TARTARE** di chianina (120 g), crema di ortiche € 13  
e crostini al burro dei Pennar  
Chianina tartare (120 g), nettle cream and Pennar  
butter croutons

**INSALATINA** di radicchio tardivo, balsamico, € 10  
Stravecchio e polvere di caffè  
Radicchio with balsamic vinegar, Stravecchio cheese  
and coffee powder

## PRIMI FIRST COURSE

**LASAGNA** all'Asiago € 11  
Asiago cheese Lasagna

**TAGLIATELLE** fatte in casa al ragù € 12  
di selvaggina, burro ai mirtilli e cacao  
Homemade tagliatelle with game ragù, blueberry  
butter and cocoa

**CARBONARA** di montagna (rigatoni Rummo, € 12  
sopressa, tuorlo, Stravecchio e pepe)  
Carbonara (Rummo rigatoni, local salami, egg yolk,  
Stravecchio cheese and pepper)

**GNOCCHI** di patate mantecati al Morlacco, € 11  
noci e mela verde  
Potato gnocchi with Morlacco cheese, walnuts  
and green apple

**ZUPPA** di verza, salsiccia e patate € 9,5  
Savoy cabbage soup with sausage and potatoes

## SECONDI SECOND COURSE

**GULASCH** di manzo con polenta di Storo € 15  
Beef gulasch with Storo polenta

**LOMBO** di cervo, patate al timo e bieta\* saltata € 23  
Grilled venison loin with thyme potatoes and sautéed  
chard\*

**GUANCETTA** di maiale con la sua salsa, € 17  
purè di sedano rapa e finferli\*  
Pork cheek with sauce, celeriac purée and chanterelle  
mushrooms\*

**COSCIA** di pollo con cipolla rossa, olive € 15  
taggiasche, capperi, acciughe, pomodorini  
e patate  
Chicken leg with red onion, Taggiasca olives, capers,  
anchovies, cherry tomatoes and potatoes

**BOCCONCINI** di Tosella fritta, polenta € 14  
e funghi\*  
Fried Tosella with polenta and mushrooms\*

## SPECIALE BAMBINI KIDS MENU

**PASTA** al pomodoro o ragù (mezza porzione) € 5  
Pasta with tomato sauce or ragù

**SHREK:** würstel o cotoletta con patatine fritte\* € 9  
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: € 2,50

## dessert

### Strudel di mele

Apple strudel

€ 5

### Tiramisù

Tiramisu

€ 5

### Mousse ai due cioccolati

Double chocolate mousse

€ 6

### Piccola selezione di formaggi

Cheese selection

€ 7,50

## vini dolci

### Passito di Moscato Dulcis 2019

Cavazza

€ 4,50 al calice

### Dindarello 2021

Maculan • 37,5 cl

€ 15

### Passito di Malvasia 2019

Villa Minelli • 50 cl

€ 25

### Recioto di Soave Bio Tre Colli 2019

Cornelia Tessari • 50 cl

€ 33

## amari

Amari

€ 3,50

## distillati

### FRATELLI BRUNELLO (Montegalda • VI)

Fresca aromatica	€ 4
Bianca secca Veneta	€ 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	€ 12
Grappa Tabacco	€ 12

### 'S MANTOVANI 1824 (Rovigo)

DoppioSpirito (75% grappa invecchiata, 25% rum Caribe)	€ 7
Amaro	€ 4
Liquirizia	€ 4
Grappa Miele di Tiglio	€ 4,50
Grappa Fior di Camomilla	€ 4,50

## 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

# da bere DRINKS

<b>VINI SFUSI DRAFT WINES</b>	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

<b>BIRRE BOTTIGLIA BOTTLED BEERS</b>	bott.
<b>Fürstenberg Premium Pilsener - Pils • 4,8% vol. • 33 cl</b>	€ 4,00
<b>Brouwerij't IJ Natte - Dubbel Biologica • 6,5% vol. • 33 cl</b>	€ 5,50
<b>Brouwerij't IJ IPA - Indian Pale Ale • 6,5% vol. • 33 cl</b>	€ 5,50
<b>Cimbra Trübe - Keller Biologica non filtrata • 4,8% vol. • 33 cl</b>	€ 4,00

<b>ACQUA WATER</b>	0,75 lt.
<b>Acqua Recoaro naturale o frizzante</b> 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
Lessini Durello Metodo Classico Brut 36 mesi Gianni Tessari DOC (Durella)	€ 30
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 Endrizzi DOC (Pinot Nero, Chardonnay)	€ 38
Trento Perlé Ferrari DOC (Chardonnay)	€ 45

### *rosé* WINES

CALABRIA	
Cirò Mabilia 2021 Ippolito DOC (Gaglioppo)	€ 15
ABRUZZO	
Hedòs Cerasuolo d'Abruzzo 2021 Tollo DOP (Montepulciano)	€ 22

### *bianchi* WHITE WINES

VENETO	
Agnobianco Bio 2021 Masari IGT (Riesling, Durella, Garganega)	€ 20
Lugana San Benedetto 2021 Zenato DOC (Trebbianco di Lugana)	€ 22
Soave classico 2021 Pieropan DOC (Garganega, Trebbiano di Soave)	€ 22
Soave Terre Lunghe 2021 Agostino Vicentini DOC (Garganega, Trebbiano di Soave)	€ 18
FRIULI VENEZIA GIULIA	
Ribolla Gialla 2021 Vigna Lenuzza DOC (Ribolla Gialla)	€ 25
Doi Raps 2020 Russolo IGT (Pinot Grigio, Pinot Bianco, Sauvignon)	€ 25
TRENTINO - ALTO ADIGE	
Gewürztraminer 2021 Valle Isarco DOC (Traminer aromatico)	€ 25
ABRUZZO	
Pecorino Terre di Chieti 2021 Tollo IGP (Pecorino)	€ 25
FRANCIA	
Pouilly Fumé Les Duchesses 2020 Laporte - Loira (Sauvignon Blanc)	€ 38
Bourgogne Blanc Cuvée Saint Vincent 2018 Vincent Girardin - Meursault (Chardonnay)	€ 38
GERMANIA	
Riesling Mosella 2018 Heymann-Löwenstein (Riesling)	€ 32
NUOVA ZELANDA	
Sauvignon Blanc 2020 Clark Estate (Sauvignon Blanc)	€ 35

## rossi RED WINES

### VENETO

Valpolicella classico Bio 2020 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
Amarone classico 2017 Zenato DOCG (Corvina, Rondinella, Molinara)	€ 60
Amarone classico Bio 2017 Montenigo DOCG (Corvina, Rondinella)	€ 55
Corvina Quadrivium 2015 Poggio Delle Grazie IGT (Corvina)	€ 25
Carmenere Più 2020 Inama IGT (Carmenere, Merlot)	€ 25
Tai Rosso Calbin 2021 Pialli DOC (Tai Rosso)	€ 25
Merlot 2016 Ongaresca IGT (Merlot)	€ 35
Merlot 2020 Zonta DOC (Merlot)	€ 22
Due Santi 2018 Zonta DOC (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)	€ 40
San Martino Bio 2019 Masari DOC (Cabernet Sauvignon, Merlot)	€ 22
Costa Nera Bio 2019 Masari IGT (Pinot Nero)	€ 25

### FRIULI VENEZIA GIULIA

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

## rossi RED WINES

### PIEMONTE

Freisa superiore Casot Bio 2017 Ca' Del Prete DOC (Freisa)	€ 25
Nebbiolo 2021 Parusso DOC (Nebbiolo)	€ 28
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)	€ 55
Barolo 2018 Marziano Abbona DOCG (Nebbiolo)	€ 55
Barolo Riserva Pressenda 2015 Marziano Abbona DOCG (Nebbiolo)	€ 70

### TOSCANA

Chianti Rocchetto 2021 Ridolfi DOCG (Sangiovese, Merlot, Canaiolo)	€ 20
Morellino di Scansano 2021 I Cavallini DOCG (Sangiovese, Alicante)	€ 22
Rosso di Montalcino Bio 2020 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)	€ 80



## rossi RED WINES

### TRENTINO - ALTO ADIGE

**Teroldego Rotaliano 2020 Marco Donati DOC** € 22  
(Teroldego)

**Lagrein 2020 Valle Isarco DOC** € 25  
(Lagrein)

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

**Merlot Riserva Nussbaum 2018 Klosterhof DOC** € 50  
(Merlot)

### LOMBARDIA

**Pinot Nero Oltrepò Pavese 2020 Ca' di Frara DOP** € 25  
(Pinot Nero)

**Nettare Rosso di Valtellina 2021 Scerscé DOC** € 25  
(Chiavennasca)

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

### ABRUZZO

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

**Montepulciano Riserva 2018 Tollo DOP** € 25  
(Montepulciano)

**Montepulciano Riserva Cagiòlo 2016 Tollo DOP** € 40  
(Montepulciano)

**Montepulciano Riserva Cagiòlo 2018 Tollo DOP** € 35  
(Montepulciano)

### LIGURIA

**Niccolò V 2018 Lunae Paolo Bosoni DOC** € 28  
(Sangiovese, Merlot, Pollera Nera)

### LAZIO

**Petit Verdot 2020 Casale del Giglio IGT** € 25  
(Petit Verdot)

### SARDEGNA

**Cannonau Centosere 2021 Pala DOC** € 22  
(Cannonau)

## rossi RED WINES

### FRANCIA

**Bourgogne Pinot Noir Cuvée Saint Vincent 2020 Vincent Girardin - Meursault** € 40  
(Pinot Nero)

**Sancerre Rouge Terres Blanches 2019 Domaine Thomas - Verdigny** € 55  
(Pinot Nero)

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

**Côte Mer Collioure Rouge 2020 Domaine de la Rectorie - Languedoc** € 35  
(Syrah, Grenache, Carignan)

### SPAGNA

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

### SUDAFRICA

**Pinot Nero 2020 Vigna Lenuzza** € 55  
(Pinot Nero)

### ARGENTINA

**Clos De Los Siete 2019 - Mendoza** € 38  
(Malbec, Merlot, Cabernet, Syrah)



*la Locanda*

RISTORANTE E HOTEL



**GRAZIE**  
**THANK YOU**



[www.lalocandasiago.com](http://www.lalocandasiago.com)