

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*

STINCHETTO di capriolo al vin nero € 16
con polentina

Venison shank in black wine with polenta

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

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
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 Quaquarini 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 (Trebiano 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 Sucle 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