

la Locanda

RISTORANTE E HOTEL



BENVENUTO



CHEF

Giona Chinellato

*menu***ENGLISH MENU**www.lalocandasiago.com/menu*antipasti***IL TAGLIERE**

Affettati, formaggi dell'Altopiano e mostarda di fichi (per due persone) €18

LA TARTARE

Cervo affumicato, colatura di alici, maionese al mugo e spugna croccante al pino (120 g) €15

LA MAZZANCOLLA

Mazzancolla tigrata cruda, toSELLa fermentata e polvere di porcino €15

*primi***LA CARBONARA DI MONTAGNA**

Rigatoni Rummo, sopressa nostrana, tuorlo, Asiago stravecchio e pepe selvaggio €13

Con aggiunta di tartufo nero €18

LA LASAGNA

Lasagna bianca alle 4 stagionature dell'Asiago, pepe tostato e Moretta di Gallio affumicata €12

GLI GNOCCHI

Gnocchi di patate al sugo di stinco di capriolo sfilacciato a mano e mirtilli arrostiti €15

L'AGLIO OLIO E PEPERONCINO

Spaghettoni all'aglio orsino dei nostri boschi, olio extravergine, peperoncino fresco, lime e bottarga di muggine €14

LA PASTA E FASOI

Pasta e fagioli alla veneta con pasta fresca all'uovo e profumo di bosco • servita tiepida €11

contorni

Patate ratte mignon al forno • €5

Bieta fresca saltata con acciughe, olive taggiasche, aglio e peperoncino fresco • €6

Polenta di Mais Marano • €4

Misticanza • €4

*secondi***LA COCOTTE**

Polenta di Mais Marano, funghi e formaggio Asiago gratinato €15

IL ROAST BEEF

Roast beef di manzo, rucola selvatica, scaglie di Asiago stravecchio, funghi sott'olio di nostra produzione, dressing alla senape e miele €18

IL CONIGLIO IN TECIA

Coniglio in pentola con uva e Prosecco, accompagnato da polenta di Mais Marano €17

LA RIBS

Ribs di maialino iberico spennellate con salsa barbecue fatta in casa, accompagnate da patate schiacciate all'aglio nero e ginepro €21

*la griglia***LA TOMAHAWK**

Tomahawk di cervo al carbone vegetale affumicata in campana (circa 3 hg) €9 all'etto

IL PATANEGRA

Braciola di Patanegra frollata nella birra blanche €17

LA COSTATA

Chiedi allo staff i tagli di costata disponibili oggi. Prezzo in base a tipologia di carne e frollatura

*menu bambini***LA PASTA**

Pasta al pomodoro o al ragù (mezza porzione) €5

L'HAMBURGER

Hamburger di manzo con patate al forno €10

IL WURSTEL

Würstel di pollo con patate al forno €9

COPERTO: €2,50

dessert

Tiramisù classico fatto in casa
€6

Strudel di pere, cioccolato fondente
e ricotta dei Pennar
€6

Piccola selezione di formaggi
€8

Sapori di bosco
Mousse al cioccolato bianco, cuore di cirmolo
e cioccolato fondente
€9

vini dolci

Passito di Moscato Dulcis 2019
Cavazza
€4,50 CALICE

Dindarello 2022
Maculan • 37,5 cl
€6 CALICE • €15 BOTTIGLIA

Passito di Malvasia 2020
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
Cognac al caffè Francois Peyrot	€7

rum

Kraken (Caraibi)	€6
Don Papa (Filippine)	€8
Zacapa 23 (Guatemala)	€9

whisky

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

da bere

VINI SFUSI	1/4 lt.	1/2 lt.	1 lt.
Cabernet Sauvignon Delle Venezie	€4,50	€7,00	€10,00
Vino bianco fermo Delle Venezie	€4,50	€7,00	€10,00
Vino bianco frizzante Delle Venezie	€5,00	€7,50	€10,50

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

ACQUA	bott.
Acqua San Benedetto naturale o frizzante • 65 cl	€2,50



carta vini



bollicine

VENETO

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

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

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

Durello Charmat Calesio Dalle Ore € 22
(Durella)

Lessini Durello Metodo Classico Brut 36 mesi Gianni Tessari DOC € 30
(Durella)

LOMBARDIA

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

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

TRENTINO - ALTO ADIGE

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

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

Trento Perlé Ferrari DOC € 45
(Chardonnay)

rosé

CALABRIA

Cirò Mabilia 2021 Ippolito DOC € 15
(Gaglioppo)

ABRUZZO

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

bianchi

VENETO

Agnobianco Bio 2021 Masari IGT € 20
(Riesling, Durella, Garganega)

Lugana San Benedetto 2021 Zenato DOC € 22
(Trebiano di Lugana)

Soave classico 2021 Pieropan DOC € 22
(Garganega, Trebbiano di Soave)

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

FRIULI VENEZIA GIULIA

Ribolla Gialla 2021 Vigna Lenuzza DOC € 25
(Ribolla Gialla)

Doi Raps 2020 Russolo IGT € 25
(Pinot Grigio, Pinot Bianco, Sauvignon)

TRENTINO - ALTO ADIGE

Gewürztraminer 2021 Valle Isarco DOC € 25
(Traminer aromatico)

ABRUZZO

Pecorino Terre di Chieti 2021 Tollo IGP € 25
(Pecorino)

FRANCIA

Pouilly Fumé Les Duchesses 2020 Laporte - Loira € 38
(Sauvignon Blanc)

Bourgogne Blanc Cuvée Saint Vincent 2018 Vincent Girardin - Meursault € 38
(Chardonnay)

GERMANIA

Riesling Mosella 2018 Heymann-Löwenstein € 32
(Riesling)

NUOVA ZELANDA

Sauvignon Blanc 2020 Clark Estate € 35
(Sauvignon Blanc)

rossi

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

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

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

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



www.lalocandasiago.com