



la Locanda

RISTORANTE E HOTEL



MENÙ E CARTA VINI



MENÙ

Degustazione

IL BURRO

Pane, burro di malga all'aglio orsino, lime e bottarga di muggine

IL RADICCHIO

Insalatina di radicchio tardivo, aceto balsamico invecchiato, crema allo Stravecchio di malga e polvere di caffè

IL ROAST BEEF

Roast beef di cervo affumicato con senape alle more e carletti fermentati

LA CARBONARA DI MONTAGNA

Rigatoni Rummo, sopressa nostrana, tuorlo, Asiago Stravecchio e pepe selvaggio

LA PLUMA

Pluma di maialino iberico alla griglia, avvolta nella verza e composta di mandarino, il tutto affumicato con la sua scorza

SAPORI DI BOSCO

Mousse al cioccolato bianco, cuore di cirmolo e cioccolato fondente

La degustazione è proposta per il tavolo completo e non prevede variazioni ai piatti. Il prezzo è di 60€ a persona, bevande escluse.

Chef Giona Chinellato

Antipasti

IL TAGLIERE

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

20€

Disponibile anche per una persona

12€

IL ROAST BEEF

Roast beef di cervo affumicato con senape alle more
e carletti fermentati

20€

IL RADICCHIO

Insalatina di radicchio tardivo, aceto balsamico invecchiato,
crema allo Stravecchio di malga e polvere di caffè

14€

Primi

LA CARBONARA DI MONTAGNA

Rigatoni Rummo, sopressa nostrana, tuorlo, Asiago
Stravecchio e pepe selvaggio

14€

Con aggiunta di tartufo nero

21€

I BIGOLI

Bigoli freschi integrali con ragù di salsiccia e zucca
mantecati con Gorgonzola di capra

16€

LA LASAGNA

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

14€

GLI GNOCCHI

Gnocchi di patate freschi al ragù di capriolo mantecati
con burro di malga alla salvia

15€

LA ZUPPA

Zuppa di castagne, spuma di ricotta di capra e tartufo nero

19€

Secondi

LA COCOTTE

Polenta di Marano, Pennarone e cotechino artigianale con crèn montato alle mele

17€

LE ANIMELLE

Animelle di vitello di Garronese Veneta planciate al burro con polvere di lamponi, purè di zucca al rosmarino e amaretto croccante

26€

LA PLUMA

Pluma di maialino iberico alla griglia, avvolta nella verza e composta di mandarino, il tutto affumicato con la sua scorza

24€

LA RICCIOLA

Tartàre di ricciola Hamachi giapponese (100 g) in brodo dashi freddo alle spugnole

29€

la Griglia

IL TOMAHAWK

Tomahawk di cervo al carbone vegetale affumicato in campana (circa 300 g)

11€
/etto

IL PATANEGRA

Braciola di Patanegra frollata nella birra blanche

18€

LA COSTATA

Chiedi allo staff le proposte disponibili oggi.

**€

**Prezzo in base alla razza e alla frollatura.

Contorni

Patate mignon al forno	5€
Polenta di Mais Marano	4€
Radicchio alla griglia	8€
Bieta fresca saltata con acciughe, olive taggiasche, aglio e peperoncino fresco	7€

MENÙ

Bambini

LA PASTA Pasta al pomodoro o al ragù (mezza porzione)	6€
IL WÜRSTEL Würstel di manzo e maiale con patate al forno	10€
L'HAMBURGER Hamburger di Garronese Veneta (120 g) con patate al forno	11€

In assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti potrebbero essere **surgelati** o provenienti da **abbattimento interno**. Per **allergie e/o intolleranze**, contatta lo staff per ogni necessità o chiarimento.

COPERTO: 2,50€

Dessert

IL TIRAMISÙ	6€
LA NOSTRA IDEA DI STRUDEL	8€
PICCOLA SELEZIONE DI FORMAGGI	10€
SAPORI DI BOSCO Mousse al cioccolato bianco, cuore di cirmolo e cioccolato fondente	11€

Vini dolci

Passito di Moscato Dulcis 2019 Cavazza	4,5€ calice	-
Dindarello 2022 Maculan • 37,5 cl	6€ calice	15€ bott.
Passito di Malvasia 2020 Villa Minelli • 50 cl	-	25€ bott.
Recioto di Soave Bio Tre Colli 2019 Cornelia Tessari • 50 cl	-	33€ bott.

Distillati

FRATELLI BRUNELLO (Montegalda • VI)

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

CAPOVILLA (Rosà • VI)

Distillato di frutta	12€
----------------------	-----

'S MANTOVANI (Rovigo)

Liquirizia	4€
Grappa Miele di Tiglio	4,5€
Grappa Fior di Camomilla	4,5€
DoppioSpirito (75% grappa invecchiata, 25% rum Caribe)	7€

Cognac

FRANCOIS PEYROT (Cognac • Francia)

Cognac alle pere	7€
Cognac al caffè	7€

Rum

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

Whisky

Caol Ila 12 (Scozia)	8€
Lagavulin 8 (Scozia)	10€
Tenjaku (Giappone)	8€
Akashi (Giappone)	8€

Amari

Amari	3,5€
-------	------

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 Azienda Agricola Sergio Gallina DOCG (Glera) € 20

Prosecco Brut Azienda Agricola Sergio Gallina DOCG (Glera) € 20

Prosecco Rosé Azienda Agricola Sergio Gallina (Glera, Pinot Nero) € 22

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

LOMBARDIA

Franciacorta Extra Brut Camossi DOCG (Chardonnay, Pinot Nero) € 38

Metodo Classico Oltrepò Pavese 2015 Quaquerini DOCG (Pinot Nero) € 38

TRENTINO-ALTO ADIGE

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

Trentodoc Riserva Rosé Piancastello Endrizzi DOC (Pinot Nero, Chardonnay) € 40

Trento Perlé Ferrari DOC (Chardonnay) € 50

BOLLICINE

FRANCIA

Champagne Signature Blanc r (Pinot Nero) € 70

Champagne Invitation Brut Huré Frères - Montagne de Reims (Pinot Meunier, Pinot Nero, Chardonnay) € 75

Champagne Fleur de l'Europe Brut Nature Fleury - Côte des Bar (Pinot Nero, Chardonnay) € 80

Champagne Rosé Emerik Brut Lucien Lemaire - Vallée de la Marne (Pinot Meunier) € 80

Champagne Reliance Brut Nature Franck Pascal - Vallée de la Marne (Pinot Meunier, Pinot Nero, Chardonnay) € 85

Champagne Ora Alba Blanc de Blancs Extra Brut Grand Cru J. Vignier - Côte des Blancs (Chardonnay) € 90

ROSÉ

ABRUZZO

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

BIANCHI

VENETO

- Agnobianco Bio 2021 Masari IGT** € 22
(Riesling, Durella, Garganega)
- Lugana 2022 Baretta DOC** € 25
(Trebiano di Lugana)
- Soave Classico 2022 Pieropan DOC** € 25
(Garganega, Trebbiano di Soave)

FRIULI VENEZIA GIULIA

- Ribolla Gialla 2022 Vigna Lenuzza DOC** € 25
(Ribolla Gialla)
- Doi Raps 2020 Russolo IGT** € 25
(Pinot Grigio, Pinot Bianco, Sauvignon)

TRENTINO-ALTO ADIGE

- Gewürztraminer 2022 Valle Isarco DOC** € 25
(Traminer aromatico)

PIEMONTE

- Derthona 2021 Vigneti Massa IGT** € 35
(Timorasso)
- Derthona Montecitorio 2020 Vigneti Massa IGT** € 65
(Timorasso)

MARCHE

- Verdicchio dei Castelli di Jesi Tralivio 2021 Sartarelli DOC** € 25
(Verdicchio)

ABRUZZO

- Pecorino Terre di Chieti 2022 Tollo IGP** € 25
(Pecorino)

CAMPANIA

- Fiano di Avellino 2020 Guido Marsella DOCG** € 35
(Fiano)

BIANCHI

FRANCIA

- Bourgogne Blanc Bio Vieilles Vignes 2021 Domaine Tripoz - Charnay Les Macon** € 35
(Chardonnay)
- Bourgogne Blanc Cuvée Saint Vincent 2018 Vincent Girardin - Meursault** € 40
(Chardonnay)
- Confluent 2021 Famille Lieubeau - Loira** € 35
(Melon de Bourgogne)
- Pouilly Fumé Les Duchesses 2020 Laporte - Loira** € 40
(Sauvignon Blanc)
- La Vigne en Rose 2020 Vignoble du Rêveur - Alsazia** € 35
(Gewurztraminer)

GERMANIA

- Riesling Mosella 2018 Heymann-Löwenstein** € 35
(Riesling)

NUOVA ZELANDA

- Sauvignon Blanc 2020 Clark Estate** € 35
(Sauvignon Blanc)

ROSSI

BOTTIGLIE DA 0,375 L

Valpolicella Classico Bonacosta 2021 Masi DOC (Corvina, Rondinella, Molinara)	€ 12
Valpolicella Ripasso 2020 Bertani DOC (Corvina, Merlot, Rondinella)	€ 16
Brentino 2020 Maculan IGT (Merlot, Cabernet Sauvignon)	€ 12

VENETO

Valpolicella Classico Bio 2021 Montenigo DOC (Corvina, Rondinella)	€ 22
Valpolicella Classico Superiore Sanperetto 2020 Mazzi DOC (Corvina, Rondinella, Molinara)	€ 28
Valpolicella Superiore 2017 Roccolo Grassi DOC (Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina)	€ 40
Valpolicella Superiore Ripassa 2019 Zenato DOC (Corvina, Rondinella, Molinara)	€ 35
Amarone Classico Bio 2018 Montenigo DOCG (Corvina, Rondinella)	€ 55
Amarone Classico Bio 2017 Montenigo DOCG (Corvina, Rondinella)	€ 60
Amarone Classico 2017 Zenato DOCG (Corvina, Rondinella, Molinara)	€ 70
Amarone Classico 2016 Roccolo Grassi DOCG (Corvina, Rondinella, Corvinone, Croatina)	€ 100
Amarone 2011 Le Guaite di Noemi DOC (Corvina, Rondinella, Corvinone)	€ 125
Amarone Classico Mazzano 2013 Masi DOCG (Corvina, Molinara, Rondinella)	€ 170

ROSSI

VENETO

Carmenere Più 2020 Inama IGT (Carmenere, Merlot)	€ 25
Rosso Verona Osar 2015 Masi IGT (Oseleta)	€ 85
Merlot 2021 Zonta DOC (Merlot)	€ 25
Merlot 2016 Ongaresca IGT (Merlot)	€ 35
Merlot Casara Roveri 2019 Dal Maso DOC (Merlot)	€ 40
Merlot Casara Roveri 2016 Dal Maso DOC (Merlot)	€ 50
Cabernet Cicogna 2018 Cavazza DOC (Cabernet Sauvignon)	€ 35
Cabernet Cicogna 2016 Cavazza DOC (Cabernet Sauvignon)	€ 45
Due Santi 2019 Zonta DOC (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)	€ 42
San Martino Bio 2019 Masari DOC (Cabernet Sauvignon, Merlot)	€ 25
Costa Nera Bio 2020 Masari IGT (Pinot Nero)	€ 28
Tai Rosso Ciò Bacaro 2019 Piali DOC (Tai Rosso)	€ 35

FRIULI VENEZIA GIULIA

Refosco Dal Peduncolo Rosso 2018 Russolo IGT (Refosco)	€ 28
--	------

ROSSI

PIEMONTE

Freisa Superiore Casot Bio 2018 Ca' Del Prete DOC (Freisa)	€ 28
Barbera d'Alba Suculé 2019 Lo Zoccolaio DOC (Barbera)	€ 25
Langhe Baccanera 2019 Lo Zoccolaio DOC (Nebbiolo, Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon)	€ 25
Langhe Nebbiolo Garombello 2021 Marziano Abbona DOC (Nebbiolo)	€ 28
Nebbiolo 2020 Parusso DOC (Nebbiolo)	€ 35
Barbaresco 2019 Marziano Abbona DOCG (Nebbiolo)	€ 55
Barolo 2017 Lo Zoccolaio DOCG (Nebbiolo)	€ 50
Barolo 2019 Marziano Abbona DOCG (Nebbiolo)	€ 55
Barolo Rocchettevino 2016 Ciabot Berton DOCG (Nebbiolo)	€ 65
Barolo Pressenda 2016 Marziano Abbona DOCG (Nebbiolo)	€ 75

ABRUZZO

Montepulciano Riserva 2018 Tollo DOP (Montepulciano)	€ 25
Montepulciano Riserva 2017 Tollo DOP (Montepulciano)	€ 28
Montepulciano Riserva Cagiòlo 2018 Tollo DOP (Montepulciano)	€ 35
Montepulciano Riserva Cagiòlo 2016 Tollo DOP (Montepulciano)	€ 50

ROSSI

TOSCANA

Morellino di Scansano 2022 I Cavallini DOCG (Sangiovese, Alicante)	€ 22
Chianti Rocchetto 2021 Ridolfi DOCG (Sangiovese, Merlot, Canaiolo)	€ 22
Chianti Classico Riserva 2019 I Fabbri (Sangiovese)	€ 50
Rosso di Montalcino Bio 2020 La Rasina DOC (Sangiovese)	€ 30
Brunello di Montalcino Bio 2017 La Rasina DOCG (Sangiovese)	€ 65
Brunello di Montalcino Persante 2017 La Rasina DOCG (Sangiovese)	€ 90
Sodi di San Niccolò 2016 Castellare di Castellina IGT (Sangiovese, Malvasia Nera)	€ 140
Guado al Tasso 2019 Antinori DOC (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot)	€ 190
Tignanello 2016 Antinori IGT (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	€ 220

LOMBARDIA

Pinot Nero Oltrepò Pavese 2021 Ca' di Frara DOP (Pinot Nero)	€ 25
Nettare Rosso di Valtellina 2021 Scerscé DOC (Chiavennasca)	€ 28
Sforzato di Valtellina Infinito 2018 Scerscé DOCG (Chiavennasca)	€ 65

ROSSI

TRENTINO-ALTO ADIGE

Teroldego Rotaliano 2022 Marco Donati DOC € 22
(Teroldego)

Lagrein 2021 Valle Isarco DOC € 25
(Lagrein)

Pinot Nero 2022 Elena Walch DOC € 30
(Pinot Nero)

Merlot Riserva Nussbaum 2018 Klosterhof DOC € 55
(Merlot)

LIGURIA

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

ROSSI

FRANCIA

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

Bourgogne Pinot Noir Balancin 2021 Domaine de Thalie - Bray € 40
(Pinot Nero)

Bourgogne Pinot Noir 2020 David Duband - Chevannes € 50
(Pinot Nero)

Sancerre Rouge Terres Blanches 2019 Domaine Thomas - Verdigny € 60
(Pinot Nero)

Volnay Premier Cru Les Santenots 2017 Vincent Girardin - Meursault € 130
(Pinot Nero)

Château Moulin de Gueyraude 2014 Thienpont - Saint Cibard € 40
(Merlot, Cabernet)

Ste. Gemme Landot Haut-Medoc 2018 Château Caronne - Saint-Laurent-Médoc € 70
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)

Les Collines de L'IF Saint-Emilion 2017 Thienpont - Saint-Emilion € 120
(Merlot, Cabernet Franc)

SPAGNA

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

SUDAFRICA

Pinot Nero 2020 Vigna Lenuzza € 60
(Pinot Nero)

ARGENTINA

Clos de los Siete 2019 - Mendoza € 40
(Malbec, Merlot, Cabernet, Syrah)

la Locanda
RISTORANTE E HOTEL



www.lalocandasiago.com

