



*la Locanda*  
RISTORANTE E HOTEL



MENÙ



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

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

### MENÙ

## Bambini

<b>LA PASTA</b> Pasta al pomodoro o al ragù (mezza porzione)	6€
<b>IL WÜRSTEL</b> Würstel di manzo e maiale con patate al forno	10€
<b>L'HAMBURGER</b> 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: 3,00€**  
**ACQUA SAN BENEDETTO 65 cl: 2,50€**

---

## Dessert

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

## Vini dolci

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

*la Locanda*  
RISTORANTE E HOTEL



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

