



la Locanda
RISTORANTE E HOTEL



MENÙ



MENÙ

Degustazione

BENVENUTO DELLA CUCINA

LA TOSELLA

Insalatina di Tosella dei Pennar al profumo di limone,
su hummus di ceci e pomodorini secchi, acciuga e crostini integrali

LA TARTARE

Cervo affumicato, colatura di alici, maionese al mugo
e spugna croccante al pino

LA CARBONARA DI MONTAGNA

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

L'ANATRA

Petto d'anatra grigliato al miele, salsa di carote e zenzero,
spugne e cavolo nero disidratato

FRAGOLA E POMPELMO

Mousse al cioccolato bianco e pepe Timur,
cuore di fragola e vaniglia

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€

LA TARTARE

Cervo affumicato, colatura di alici, maionese al mugo
e spugna croccante al pino

18€

LA TOSELLA

Insalatina di Tosella dei Pennar al profumo di limone,
su hummus di ceci e pomodorini secchi, acciuga e crostini
integrali

13€

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 nobili veneziani, acciughe del Cantabrico,
burro e polvere di ginepro

15€

LA LASAGNA

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

14€

GLI GNOCCHI

Gnocchi di patate freschi al ragù di Patanegra e datterini

15€

LA ZUPPA

Zuppa di ortiche, speck e patate dolci

13€

Secondi

L'ANATRA

Petto d'anatra grigliato al miele, salsa di carote e zenzero, spugnole e cavolo nero disidratato **24€**

LE ANIMELLE

Animelle di vitello di Garronese Veneta fritte nel burro chiarificato con polvere di limone e liquirizia, spuma di pastinaca all'aglio orsino **26€**

IL ROAST BEEF

Roast beef di manzo, rucola selvatica, scaglie di Stravecchio, funghi porcini, dressing alla senape e miele **18€**

LE RIBS

Ribs di maialino iberico spennellate con salsa barbecue alle prugne fermentate fatta in casa, accompagnate da cipolla al cartoccio, taralli e alloro **21€**

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€
Cipolla al cartoccio	4€
Zucchine grigliate con olio al limone, menta, peperoncino e aglio	6€
Misticanza	4€

MENÙ

Bambini

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

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

IL TIRAMISÙ alla liquirizia selvatica ed erbe spontanee dell'Altopiano	6€
RICOTTA, PERE E CIOCCOLATO	8€
PICCOLA SELEZIONE DI FORMAGGI	8,5€
FRAGOLA E POMPELMO mousse al cioccolato bianco e pepe Timur, cuore di fragola e vaniglia	11€

Vini dolci

Dindarello Maculan • 37,5 cl	6€ calice	18€ bott.
Passito di Malvasia Villa Minelli • 50 cl	6€ calice	25€ bott.
Recioto di Soave Bio Tre Colli Cornelia Tessari • 50 cl	-	35€ bott.
Recioto della Valpolicella L'Eremita Ca' Rugate • 50 cl	-	38€ 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€
------------------	----

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

