



la Locanda
RISTORANTE E HOTEL



MENÙ



MENÙ

Degustazione

BENVENUTO DELLA CUCINA

IL BACCALÀ

Baccalà mantecato con crostini e crema di peperone Piquillo

IL CARPACCIO

Carpaccio affumicato di Limousine dell'Altopiano, maionese allo Stravecchio di malga, caffè, radicchio e aceto balsamico

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, accompagnata da insalata di zucca, mandarino fermentato e castagne

MOUSSE AI DUE CIOCCOLATI

Con crema al mango e passion fruit

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 di malga, mostarda di fichi e pioppini sottolio di nostra produzione
(per due persone) 22€

Disponibile anche per una persona 12€

IL BACCALÀ

Baccalà mantecato con crostini e crema di peperone Piquillo 15€

IL CARPACCIO

Carpaccio affumicato di Limousine dell'Altopiano, maionese allo Stravecchio di malga, caffè, radicchio e aceto balsamico 16€

Primi

LA CARBONARA DI MONTAGNA

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

14€

Con aggiunta di tartufo nero

21€

LA LASAGNA

Lasagna bianca con Taleggio DOP, crema
di porcini e prosciutto cotto alla brace

15€

GLI GNOCCHI

Gnocchi di patate freschi al ragù di lepre

15€

IL RISOTTO

Riso Carnaroli Azienda Motta all'Asiago
affumicato, polvere di steccherino bruno, songino,
more fermentate e lampone essiccato
(minimo due persone - il prezzo si intende a porzione)

17€

LA ZUPPA

Zuppa di castagne tartufata, salsiccia nostrana
e spuma di caprino

16€

Secondi

LA PLUMA

Pluma di maialino iberico alla griglia, avvolta nella verza e composta di mandarino, il tutto affumicato con la sua scorza, accompagnata da insalata di zucca, mandarino fermentato e castagne

24€

IL BOLLITO

Bollito misto (cotechino artigianale, lingua salmistrata, testina di vitello, cappello del prete) con spuma di patate affumicate, salsa verde e cren montato alle mele

21€

LA FONDUTA

Fonduta di Pennarone, salamella piccante e spugnole

19€

LA TARTARE

Tartare di manzo con cardoncelli fermentati allo zafferano di Rotzo servita sul suo osso

24€

la Griglia

IL TOMAHAWK

Tomahawk di cervo, frollato nel vino rosso, al carbone vegetale affumicato in campana (circa 300 g)

33€

IL PATANEGRA

Braciola di Patanegra frollata nella birra blanche

18€

LA COSTATA

Cerchiamo con passione e selezioniamo con cura le migliori carni dall'Italia e dall'estero, per proporvi una selezione inedita e di alta qualità. I criteri della nostra ricerca? Elevati standard di gusto, provenienza e metodo di allevamento.

**€

LA TAGLIATA

Ogni settimana selezioniamo e frolliamo le migliori carni per proporvi tagliate speciali, sempre diverse.

**€

Chiedi allo staff le costate e tagliate disponibili oggi.

** Il prezzo varia in base a: tipologia di carne, frollatura e peso.

Contorni

PATATE MIGNON al forno	5€
POLENTA alla griglia	4€
FAGIOLI in umido	5€
RADICCHIO alla griglia	7€

Bambini

LA PASTA Pasta al pomodoro o al ragù	7€
L'HAMBURGER Hamburger di Limousine dell'Altopiano (120 g) con patate al forno	12€
IL WÜRSTEL Würstel di 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€

MEZZE PORZIONI: riduzione del 30% sul prezzo del piatto.

ACQUA SAN BENEDETTO 65 cl: 2,50€

Dessert

SAPORI DI BOSCO

mousse al cioccolato bianco, cuore di cirmolo
e cioccolato fondente

11€

PERA AL VIN BRULÉ

con gelato allo yogurt e vaniglia di nostra produzione

9€

MOUSSE AI DUE CIOCCOLATI

con crema al mango e passion fruit

9€

PICCOLA SELEZIONE DI FORMAGGI

8,5€

Vini dolci

Dindarello

Maculan • 37,5 cl

6€
calice

18€
bott.

Passito di Malvasia Veneta

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	4,5€
Scura invecchiata 12 mesi	5€
Bianca secca Vicentina	5€
Bianca secca Carmenere	5€
Scura riserva invecchiata 3 anni	6€
Bianca Fior d'Arancio	6€
Bianca Amarone Valpolicella	6€

CAPOVILLA (Rosà, VI)

Albicocche Val Venosta	12€
Amarene e marasche	12€
Pere Williams	12€
Tabacco	13€

'S MANTOVANI (Rovigo)

Liquirizia	4,5€
Grappa Miele di tiglio	5€
Grappa Fior di camomilla	5€
Caramello salato	6€
Cacao e nocciola	6€
Doppio Spirito (75% grappa invecchiata, 25% rum Caribe)	7€

Cognac

Cognac alle pere Francois Peyrot	7€
----------------------------------	----

Bas Armagnac

Hors d'Age 12 Ans Château de Lacquy	12€
-------------------------------------	-----

Rum

Don Papa (Filippine)	8€
Zacapa 23 (Guatemala)	9€

Whisky

Caol Ila 12 (Scozia)	9€
Lagavulin 8 (Scozia)	10€
Tenjaku (Giappone)	8€

Amari

Amari	4€
-------	----

la Locanda
RISTORANTE E HOTEL



www.lalocandasiago.com

