



MENÙ



MENÙ

Degustazione

BENVENUTO DELLA CUCINA

LA TOSELLA

Insalata di toSELLA cruda in saor con crema di pinoli e uvetta e crostine di pane

IL CERVO

Tartare di cervo con maionese all'aglio orsino e tuorlo nero affumicato

LA CARBONARA DI MONTAGNA

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

LA QUAGLIA

Rotolo di quaglia ripieno di porcini, salsiccia nostrana e tartufo, servito con patate schiacciate all'aglio orsino

LO SBATTUTINO

Spuma d'uovo, pastafrolla al limone e riduzione al Marsala

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€

LA TOSELLA

Insalata di toSELLA cruda in saor con crema
di pinoli e uvetta e crostone di pane

14€

IL CERVO

Tartare di cervo con maionese all'aglio orsino
e tuorlo nero affumicato

18€

Primi

LA CARBONARA DI MONTAGNA

Rigatoni Rummo, sopressa nostrana, tuorlo, Asiago Stravecchio e pepe selvaggio 14€

LA LASAGNA

Lasagna bianca alle quattro stagionature dell'Asiago, pepe tostato e Moretta di Gallio affumicata 14€

GLI GNOCCHI

Gnocchi di patate freschi con Gorgonzola di malga, polvere di ortica, acciughe e anacardi tostati 15€

IL TAGLIOLINO

Tagliolino fresco all'uovo con ragù di Patanegra e spugnole, mantecato con burro di malga 19€

LA ZUPPA

Zuppa di tarassaco e speck, leggermente piccante 13€

Secondi

LA TRIPPA

Trippa di funghi freschi servita con polentina morbida di Storo, gratinata con Asiago affumicato 21€

LO STINCO

Stinco di maialino da latte cotto nella birra al miele, anice stellato e semi di senape, servito con la sua polentina 26€

IL ROAST BEEF

Roast beef di manzo all'inglese con bruscandoli sottolio, Stravecchio di malga e il suo dressing 19€

LA TARTARE

Tartare di manzo con maionese di datterino fermentato, burrata affumicata, polvere di capperi e olive nere 22€

la Griglia

IL LOMBO

Lombo 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 21€

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 al forno	4€
POLENTA morbida di Storo	3€
CIPOLLINE borettane all'amatriciana	4€
PEPERONATA con olive e origano	4€
MISTICANZA con carote grattugiate e pomodorini	6€

Bambini

Per i nostri piccoli ospiti, chiedi allo staff.

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

FRAGOLA E POMPELMO

mousse al cioccolato bianco e pepe Timur, cuore di fragola e vaniglia 11€

LO SBATTUTINO

spuma d'uovo, pastafrolla al limone e riduzione al Marsala 8€

LA MACEDONIA

macedonia cruda e cotta con gelato al limone e coulis alla fragola 9€

PICCOLA SELEZIONE DI FORMAGGI

8,5€

Vini dolci

Dindarello

Maculan • 37,5 cl

6€ 18€
calice bott.

Passito di Malvasia Veneta

Villa Minelli • 50 cl

6€ 25€
calice 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€
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€
DoppioSpirito (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

