



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 ai pomodorini secchi,
acciuga del Cantabrico e crostini

LA TARTARE

Limousine dell'Altopiano, datterino fermentato, aglio orsino
e polvere di capperi, servita sul suo osso

LA CARBONARA DI MONTAGNA

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

LA GUANCIA

Guancia di Wagyu inglese con spugnole
su purea di pastinaca

PREDESSERT

IL TIRAMISÙ

Tiramisù alla camomilla, Mielbio Rigoni e polline

La degustazione è proposta per il tavolo completo e non prevede
variazioni ai piatti. Il prezzo è di 65€ a persona, bevande escluse.

Chef Giona Chinellato

Antipasti

IL TAGLIERE

Affettati, formaggi locali di malga, mostarda di fichi e pioppini sottolio di nostra produzione (per due persone) 25€

Disponibile anche per una persona 13€

LA SELVAGGINA

Degustazione di affettati artigianali di selvaggina accompagnati con burro montato alla polvere di porcini 13€

L'ALPEGGIO

Percorso verticale in quota di formaggi accompagnati con Mielbio Rigoni 18€

LA TARTARE

Limousine dell'Altopiano, datterino fermentato, aglio orsino e polvere di capperi, servita sul suo osso 19€

LA TOSELLA

Insalatina di Tosella dei Pennar al profumo di limone, su hummus di ceci ai pomodorini secchi, acciuga del Cantabrico e crostini 14€

Primi

GLI GNOCCHI

Gnocchi freschi di patate gratinati all'Asiago affumicato, pepe tostato e Asiago Stravecchio 15€

I BIGOLI

Bigoli freschi con il ragù del giorno *€

LA CARBONARA DI MONTAGNA

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

IL RISOTTO

Riso Carnaroli con tarassaco, lardo di Patanegra, limone fermentato e bottarga 21€
(Minimo due persone - il prezzo si intende a porzione)

IL GAZPACHO

Gazpacho di datterini, peperone e cipolla rossa, con estrazione di cetriolo ghiacciata 14€

Secondi

IL ROAST BEEF

Roast beef di manzo all'inglese con bruschandoli e il suo dressing 21€

LA FONDUTA

Fonduta di Asiago con porcini e tartufo, servita con crostini 24€

IL MAIALE

Maialino iberico in umido con uva e Lambrusco, accompagnato da polenta morbida di Storo 19€

LA GUANCIA

Guancia di Wagyu inglese con spugnone su purea di pastinaca 25€

la Griglia

IL LOMBO

Lombo di cervo, frollato nel vino rosso, al carbone vegetale affumicato in campana (circa 300 g) 36€

IL PATANEGRA

Braciola di Patanegra frollata nella birra blanche 21€

LA RIBS

Ribs di Wagyu inglese cotta a bassa temperatura con birra acida al lampone 32€

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	4€
MUGNOLI selvatici	7€
PEPERONATA con olive e origano	5€
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€

IL TIRAMISÙ

alla camomilla, Mielbio Rigoni e polline 8€

IL CIOCCOLATO

mousse di cioccolato alla frutta e caramello 10€

PICCOLA SELEZIONE DI FORMAGGI

di malga 8€

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€
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€
Ciliegie Duroni	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€

POLI (Schiavon, VI)

Grappa Sassicaia	12€
------------------	-----

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€
-------	----

Gin

Gin Mare Tonic	10€
----------------	-----

la Locanda
RISTORANTE E HOTEL



www.lalocandasiago.com

