

# LOCANDA RISTORI

**Menu**

## LA TUA BOTTIGLIA A CASA CON TE

Alla Locanda puoi ordinare la tua bottiglia preferita e se non riuscirai a terminarla, potrai portarla a casa con te; penseremo noi a confezionarla con cura.

Chiedi al nostro personale per sapere di più.



Coperto: 2,5€

Acqua: 2,5€

Caffè: 1€

# ASSAGGI DI BOLLITI ALLA VENETA

La scelta del menù si intende fatta per tutto il tavolo

TORTELLINI DI VALEGGIO MANTECATI AL BURRO E SALVIA <sup>1, 3, 7</sup>

*Butter and sage-tossed Valeggio Tortellini*

BOLLITI ALLA VENETA AL CARRELLO, LE SUE SALSE E PURÈ DI PATATE <sup>4, 7, 10, 12</sup>

*Veneto-style boiled meat on a trolley, its sauces and mashed potatoes*

TIRAMISÙ <sup>1, 3, 7</sup>

40€ a persona

Abbinamento 3 calici 10€

Abbinamento 3 calici premium 25€

# ANTIPASTI

## UOVO DELLA LOCANDA <sup>1,3,7</sup> | 16€

Uovo croccante, crema di caprino e tartufo nero umbro  
*Fried crispy poached egg, caprino cheese cream and black truffle*

## POLENTA E FUNGHI | 13€

Polenta di storo frita, fonduta di formaggio di malga, funghi saltati e  
crumble di culatello  
*Fried polenta di storo, malga cheese fondue, sautéed mushrooms and  
culatello crumble*

## MIDOLLO AL FORNO E BRICIOLE DI PANE ALLA SENAPE <sup>1,10</sup> | 12€

Osso di stinco di manzo tagliato verticale, cotto al forno con aromi e scalogno,  
finito con briciole di pane alla senape di digione  
*Vertical cut beef shank bone, baked with herbs and shallots, finished with  
bread crumbs with dijon mustard*

## BATTUTA DI CAVALLO, PARMIGIANO E LIMONE <sup>7</sup> | 15€

Battuta di cavallo al coltello, mousse di Parmigiano Reggiano 48 mesi,  
scorza di limone biologico e olio EVO  
*Horse meat tartare, lemon, salt, oil and parmesan*

## TAGLIERE DI SALUMI MISTI E GIARDINIERA DELLA LOCANDA <sup>12</sup> | 16€

(consigliato per due persone)  
*Cold cut selection with vegetable giardiniera  
(recommended for two people)*

# PRIMI

## PASTA E FAGIOLI ALLA BEPPO <sup>1,7,10</sup> | 12€

Ditalini di grano duro, crema morbida di fagioli e costine al forno  
*Durum wheat ditalini, soft bean cream and baked ribs*

## SPAGHETTO QUADRATO CON BUSARA DI SCAMPI <sup>1,2</sup> | 15€

Spaghetto quadrato Monograno Felicetti, mantecato in una salsa rossa di scampi e scampi interi  
*Monograno Felicetti square pasta in a red scampi sauce with whole scampi*

## RAVIOLI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO <sup>1,7</sup> | 13€

Ravioli piemontesi agli arrosti, mantecati con il sugo del loro ripieno come da tradizione  
*Piemontese ravioli filled with roast meat and tossed in their own meat sauce, as per tradition*

## RISOTTO ALL'AMARONE <sup>7,12</sup> | 15€

Vialone Nano, Amarone della Valpolicella Classica e crema di Monte Veronese  
*Risotto with Amarone wine and Monte Veronese cheese cream*

## GARGANELLI RAGÙ BIANCO DI CORTILE E CARCIOFI <sup>1,3,7</sup> | 14€

Garganelli di pasta fresca all'uovo, ragù bianco di cortile e carciofi saltati  
*Fresh egg pasta garganelli, white courtyard ragu and sautéed artichokes*

# SECONDI

**COSTATA DI MANZO** (MINIMO 500 GR.) | 30€

Costata di manzo Simmenthal austriaca  
*Austrian Simmenthal beef rib*

**PESCIONE ALLA GRIGLIA** <sup>4</sup> (MINIMO 600 GR.) | 30€

Pescato fresco secondo mercato, cotto alla griglia e spinato al tavolo  
*Grilled fish catch of the day*

**SCAMONE DI AGNELLO, SALSA AI CAPPERI E CARCIOFI SALTATI** | 20€

Tagliata di scamone di agnello, salsa ai capperi e carciofi saltati  
*Sliced lamb rump, caper sauce and sautéed artichokes*

**GUANCIA BRASATA ALL'AMARONE** <sup>7, 12</sup> | 22€

Guancia di manzo brasata all'Amarone e soffice di patata  
*Beef cheek braised in Amarone wine and soft mashed potatoes*

**CONTROFILETTO DI VITELLO, SALSA AI PORCINI E FUNGHI SALTATI** | 22€

Controfiletto di vitello arrostito rosa, il suo fondo ai porcini e funghi saltati  
*Pink roast sirloin of veal, its porcini mushroom base and sautéed mushrooms*

**BOLLITI ALLA VENETA AL CARRELLO, LE SUE SALSE E PURÈ DI PATATE** <sup>4, 7, 10, 12</sup> | 24€

*Veneto-style boiled meat on a trolley, its sauces and mashed potatoes*

# CONTORNI

INSALATA SCAROLA CON OLIVE E COLATURA DI ALICI <sup>4</sup> | 7€  
*Endive salad with olives and anchovy sauce*

SPINACI, UVETTA E PINOLI E PARMIGIANO <sup>7,8</sup> | 6€  
*Spinach, sultanas and pine nuts and parmesan cheese*

PATATE ARROSTO | 6€  
*Roasted potatoes*

GIARDINIERA DI NOSTRA PRODUZIONE <sup>12</sup> | 6€  
*Homemade giardiniera*

# DESSERT

## UN DOLCE PER MIA MOGLIE <sup>3,7</sup> | 7€

Panna cotta, soffice alla vaniglia, spumiglie e fragole  
*Panna Cotta, vanilla, meringue and strawberries*

## AFFOGATO AL CAFFÈ <sup>7</sup> | 6€

Gelato alla vaniglia, crumble di amaretti e ganache al cioccolato  
*Vanilla ice cream, amaretti crumble and chocolate ganache*

## TARTE AL LIMONE CON MERINGA ALL'ITALIANA CARAMELLATA <sup>1,3,7</sup> | 7€

*Lemon pie with caramelized meringue*

## TORTA DELLE ROSE E GELATO ALLA VANIGLIA <sup>1,3,7</sup> | 7€

*Roses Cake and vanilla ice-cream*

## TIRAMISÙ <sup>1,3,7</sup> | 7€

## SBRISOLONA, RICOTTA DI BUFALA E AMARENE <sup>1,3,7,8</sup> | 6€

*"Sbrisolona" cookie, ricotta and amarene cherries*

## SGROPPINO LIMONE E LIQUIRIZIA | 7€

*Lemon sorbet, vodka, sparkling wine and licorice powder*

Alcuni prodotti sono congelati  
*Some products are frozen*



# Allergeni

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari vi chiediamo di informare il nostro staff al momento dell'ordinazione o della prenotazione telefonica.

Nelle nostre pietanze potrebbero esserci tracce di cereali contenenti glutine e prodotti derivati, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg, lupini o molluschi.

Di seguito l'elenco dei 14 alimenti allergizzanti che potenzialmente possono provocare allergie e intolleranze:

1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Tutti gli ingredienti delle pietanze del menù possono aver subito un abbattimento di temperatura controllata, al fine di mantenere la freschezza del prodotto ed inalterata la qualità.

LOCANDA RISTORI

