



Antipasti ❖ Appetizers

	In sala On site	Asporto Take away
CAPRESE DI BUFALA DI PRODUZIONE LOCALE CON POMODORO, CAPPERI, BASILICO E ORIGANO Caprese salad: locally produced buffalo mozzarella, served with sliced tomato, capers, basil and oregano	11,00	10,00
TARTARE DI GAMBERO VIOLA* ALL'ANETO CON DADOLATA DI MELA E LIME Purple shrimp* tartare with dill, diced apple and lime	15,00	13,00
MISTICANZA DI TROTA DI VAL D'ASTICO SALMONATA CON FINOCCHIO, POMPELMO E PEPE ROSA Smoked trout salad with fennel , grapefruit and pink peppercorns	14,00	12,00
BRESAOLA MORBIDA DI ANGUS CON RUSCHETTINA ALLE MELANZANE SOTTOVETRO E BRUSCHETTINA CAPRESE CON STRACCIATELLA DI BURRATA Angus-bresaola (cold cut), small bruschetta with home-made aubergines in oil and small bruschetta with tomato and fresh mozzarella	13,00	11,00
CRUDO VENETO DOP SORANZO DI MONTAGNANA CON MELONE E FRUTTA Veneto DOP ham with melon and fresh fruit salad	13,00	11,00

Primi Piatti ❖ Fresh-egg pasta

	In sala On site	Asporto Take away
MEZZELUNE ALLA RICOTTA E LIMONE SALTATE CON POMODORO FRESCO, MELANZANE E STRACCIATELLA DI BURRATA Ravioli filled with ricotta and lemon, sautéed with diced tomato, eggplants and "burrata" (soft creamy cheese)	12,00	10,00
FETTUCCINE AI FUNGHI MISTI DI BOSCO E RICOTTA AFFUMICATA Fettuccine with mixed mushrooms and smoked ricotta cheese	14,00	12,00
CHITARRUCCI CON SUGHETTO DI GAMBERI*, PESTO DELLA LOCANDA, AGRUMI E MANDORLE Sort of spaghetti with sauce of prawns*, Locanda's pesto, citrus and almonds	14,00	12,00
MALTAGLIATI CON TROTA DI VAL D'ASTICO SALMONATA E VERDURE Short pasta with trout fillets and vegetables	12,00	10,00
BIGOLI AL BACCALÀ <i>Specialità della Casa- House Specialty</i> Typical thick spaghetti with Vicenza style stockfish	13,00	11,00
BIGOLI ALL'ANITRA Typical thick spaghetti with duck ragout	11,00	10,00
GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON DELICATO RAGÙ BIANCO DI CORTILE E ZAFFERANO Homemade potato gnocchi (dumplings) with delicate white meat sauce and saffron	13,00	11,00
PASTA o GNOCCHI con pomodoro o con ragù alla bolognese Pasta or potato dumplings with tomato sauce or with "Bolognese"-meat ragout	9,00	8,00
 PASTA FRESCA CRUDA da asporto		€3,00/hg
SUGHI DA ASPORTO fatti in casa:		€5,00/hg



Secondi Piatti ❖ Second courses

INSALATA DI MARE: PIOVRA* SEPIE* E GAMBERI* CON SEDANO, PATATE E OLIVE RIVIERA

Seafood salad: octopus*, cuttlefish and prawns with celery, potatoes and Riviera olives

In sala
On site

Asporto
Take away

23,00

21,00

TARTARE DI MANZO CLASSICA

Beef tartare (minced raw meat) seasoned with mustard, anchovy paste, tabasco, citronette, yolk on request.

20,00

18,00

TARTARE DI MANZO AL TARTUFO

Beef tartare (minced raw meat) seasoned with truffle

25,00

23,00

FESA DI SCOTTONA MARINATA ALLE ERBE CON FUNGHI FINFERLI

Scottona beef marinated (cold cut) and served with chanterelles mushrooms

22,00

10,00

ROAST-BEEF CON MIRTILLI SALTATI AL BALSAMICO SU LETTO DI MISTICANZA

Roast-beef baked and served with blueberries sautéed in balsamic vinegar

18,00

16,00

BACCALÀ ALLA VICENTINA CON POLENTA DI MAIS MARANO

Vicenza style stockfish with "polenta"(cornmeal mush)

20,00

18,00

FILETTO DI TROTA DI VAL D'ASTICO CON CRUMBLE DI ERBE AROMATICHE E PEPE ROSA

Fillet of local trout served with crumble of aromatic herbs and pink peppercorn.
With potatoes.

18,00

16,00

STRACCRETI DI POLLO AI PROFUMI ESTIVI

Chicken strips sautéed with sun-dried tomatoes, capers and basil.
Served with potatoes

17,00

15,00

FILETTO DI MANZO IN SALSIA AL PEPE VERDE CON PATATE

Beef tenderloin in sauce of green peppercorn and potatoes

23,00

21,00

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE AL ROSMARINO

Grilled beef meat and roast potatoes.

20,00

18,00

COSTATA oppure FIORENTINA 5,50/hg Peso a partire da 8hg e secondo disponibilità di taglio.

Costata (T-bone steak without fillet) = 4,5 €/hg OR FIORENTINA (T-bone steak with fillet) = 5,50/hg
Weight and cut of meat based on availability. Starting from 8hg.

Contorni ❖ Side dishes

INSALATA VERDE O MISTA - Green or mixed salad

In sala
On site

Asporto
Take away

da 4,50

4,00

FAGIOLI IN SALSIA DELLA LOCANDA ("saor" a base di acciughe & cipolla) Beans with house special marinade with anchovy, onions and vinegar

5,50

4,50

PATATE AL FORNO - Roasted potatoes

4,50

4,00

VERDURE DI STAGIONE AL FORNO O AL TEGAME secondo disponibilità. BACKED SEASONAL VEGETABLES, according to availability

7,00

7,00

Il prezzo varia per composizioni miste di verdure -Price changes for vegetable combo.



Desserts, Sorbetti e Frutta fresca : da €5,50 a €10
Tariffa di servizio in sala non compresa: €2,50 per persona
Bevande: vedere carta dei vini e menù alla carta.

Invitiamo i Gentili Ospiti a leggere le presenti note prima di ordinare:

È obbligatorio comunicare al Personale di sala le proprie allergie, intolleranze ed ingredienti non graditi, anche se si ritiene che non siano presenti nel piatto. In caso contrario, i piatti respinti saranno comunque addebitati e consegnati per asporto o eliminati. Si declina ogni responsabilità per conseguenze da mancato avviso. Il Personale è a disposizione per indicare gli allergeni presenti nelle preparazioni.

Richieste di modifica della porzione (mezza/abbondante/doppia) o composizione di assaggi diversi e/o aggiunte comportano variazioni al prezzo indicato che verranno stabilite dalla Direzione a seconda delle quantità e della lavorazione richiesta. Ove non indicato diversamente i prezzi si intendono per porzione e sono espressi in Euro. Il prezzo delle proposte del giorno è indicato sulla lavagna all'entrata o può essere richiesto al Personale di sala.

Il simbolo * segnala i prodotti acquistati congelati e successivamente lavorati alla Locanda Grego. Per disposizioni di legge e per motivi igienico-sanitari la maggior parte dei prodotti freschi e delle preparazioni vengono sottoposte ad abbattimento termico.

Per conoscere le modalità di asporto o qualsiasi informazione inerente al servizio Vi invitiamo a contattarci telefonicamente al n.0444350588.

Costo del coperto usa&getta da asporto da €1,00 a €2,50/ Pane fresco&crostini da asporto €2,50 per persona.

Tutti i piatti sono disponibili fino ad esaurimento scorte. I piatti da asporto devono essere consumati dopo la consegna.

Non è consentito in consumo di piatti da asporto in loco.

TURNO DI CHIUSURA ESTIVO: SABATO E DOMENICA



Menù alla carta

