



## Antipasti

FRITTATINA DI "ERBEMATTE" Di tutto un po': bruscandoli, ortiche, carletti, tarassaco, borragine, erbe aromatiche...	10,00
ASPARAGI BIANCHI gratinati al Crosara fondente	12,00
MISTICANZA DI PRIMAVERA Misticanza di insalate, filetti di trota di Val d'Astico affumicata, crudité di asparagi bianchi, bacche di pepe rosa	14,00
CICCHETTI VENETI Baccalà mantecato con polenta brustolà e sarde in saor	14,00
COPPA AFFINATA IN AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG con giardiniera di verdure della Locanda	13,00
CRUDO VENETO DOP con Asiago DOP Mezzano Vecchio (15 mesi)	13,00



## Primi Piatti

MINISTRONE DELLA LOCANDA Passato di fagioli, verdure e aromi con fettuccine spezzate	11,00
MEZZELUNE DI RICOTTA E LIMONE SALTATE AI BRUSCANDOLI con scaglie di formaggio affinato in salvia&rosmarino	12,00
FETTUCCINE CON ASPARAGI BIANCHI & VERDI	13,00
BIGOLI AL BACCALÀ <i>-Specialità della Casa-</i> <i>E' possibile chiedere un assaggio di baccalà prima di confermare l'ordine.</i>	14,00
GNOCCHI DI PATATE DI ROTZO FATTI IN CASA con fonduta di Asiago DOP, Morlacco del Grappa DOP e straccetti di guanciale croccante	13,00
MALTAGLIATI AL RAGÙ BIANCO DI CORTILE e radicchietto selvatico	12,00
BIGOLI ALL'ANITRA	12,00
FETTUCCINE al pomodoro o con ragù di carne alla bolognese <i>(in rosso)</i>	9,00



## Secondi piatti

SELEZIONE DI FORMAGGI PARTICOLARI con miele di rovo bio e gelatina di vino	18,00
BACCALÀ ALLA VICENTINA con polenta di mais Marano <i>E' possibile chiedere un assaggio di baccalà prima di confermare l'ordine.</i>	20,00
UOVA E ASPARAGI alla BASSANESE (bolliti)	18,00
FILETTO DI TROTA DI VAL D'ASTICO gratinata alle erbe aromatiche e lime. Con maionese allo yogurt (a parte)	18,00
TARTARE DI MANZO CLASSICA Olio evo, sale, pepe, limone, senape, pasta d'acciughe, tabasco. Tuorlo d'uovo a richiesta. Servita con crostini.	20,00
TARTARE DI MANZO AL TARTUFO. Servita con crostini.	25,00
CARPACCIO DI MANZO AGLI ASPARAGI BIANCHI saltati al brandy	18,00
FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA, con polenta	19,00
COSTOLETTE D'AGNELLO AL TIMO LIMONE, con polenta "brustolà"	20,00
FILETTO DI MANZO CON SALSA AL PEPE VERDE. Con patate sul piatto	24,00
TAGLIATA DI MANZO con patate al rosmarino	20,00
COSTATA € 5,00/hg <u>oppure</u> FIORENTINA €6,00/hg <i>secondo disponibilità di taglio del giorno e con peso a partire da 8hg.</i>	

## Contorni

Insalata verde o mista	5,00
Fagioli in salsa della Locanda ("saor" a base di acciughe e cipolla)	5,50
Patate al forno	4,50
Asparagi bianchi padellati Radicchio di campo cotto o altra verdura cotta secondo disponibilità del giorno.	7,00

*Il prezzo varia per composizioni miste di verdure*

# Bevande

Vini in bottiglia: si prega di consultare la Carta dei Vini.

Vini BIANCHI AL CALICE *prezzo in etichetta o chiedere al Personale di Sala*

Breganze Vespaiolo doc

Gambellara doc

Le Rìvole (chardonnay e sauvignon) Col Dovigo

Bianco di Custoza doc Val dei Molini, Cantina di Custoza

Soave doc Val dei Molini, Cantina di Custoza

Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli doc, Casali Maniago

Sauvignon Colli Orientali del Friuli doc, Casali Maniago

Ribolla gialla Colli Orientali del Friuli doc, Casali Maniago

Vini ROSSI AL CALICE *prezzo in etichetta o chiedere al Personale di Sala*

Colli Berici Tai Rosso doc

Breganze cabernet doc, Col Dovigo

Corvina del Garda doc Val dei Molini- Cantina di Custoza

Valpolicella Superiore doc Val dei Molini, Cantina di Custoza

Refosco Lison Pramaggiore doc, Paladin

Altre scelte sono disponibili sul carrello degustazioni

VINI IN CARAFFA da bottiglia:

Bianco fermo	¼lt€4,00	½lt€8,00	1 lt.€12,00
Rosso fermo	¼lt€4,00	½lt€8,00	1 lt.€12,00
Valentino brut Paladin (spumante)	¼lt€5,00	½lt€10,00	Bottiglia lt.0,75 €17,00
Prosecco Treviso doc extra dry	¼lt€5,00	½lt€10,00	Bottiglia lt.0,75 €18,00

VINI DA DESSERT a partire da €5 al calice.

Altre bevande:

Acqua minerale: lt.0,75= €2

Caffè espresso €2/Cappuccino €3/"Caffè d'orzo o ginseng" €2,5

Caffè corretto (con liquore comune) €3,50

Liquori e Grappe a partire da €4,5

Tariffa di servizio in sala non compresa: €2,50 per persona

## Attenzione:

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 porzione/porzione abbondante/porzione doppia/composizione di assaggi diversi e/ o aggiunte) comportano variazioni al prezzo indicato 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. Tutti i piatti sono disponibili fino ad esaurimento scorte. Se consegnati per asporto devono essere consumati subito dopo la consegna.

Il simbolo \* segnala 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.