

Dal 1934, la famiglia Grego vi dà il benvenuto nella propria casa. Com'è nata la nostra Locanda e quali storie custodiscono queste mura? Inquadra il QR Code e scopri il nostro viaggio nel tempo.

Gentile cliente,

<u>Prima di ordinare</u> La invitiamo a informare il personale di sala di eventuali Sue allergie, intolleranze o ingredienti non graditi, anche se ritiene non siano presenti nel piatto. In assenza di segnalazione, non ci assumiamo responsabilità che ne dovessero derivare e i piatti respinti saranno comunque addebitati e consegnati per asporto o smaltiti.
Modifiche a porzioni, composizioni o aggiunte possono comportare variazioni di prezzo calcolate in base a quantità e lavorazione. Il prezzo delle proposte del giorno può essere chiesto al Personale di sala.
Eventuali prodotti contrassegnati da asterisco * sono acquistati congelati e poi lavorati nella nostra cucina. Per normativa e igiene, le preparazioni fatte in casa sono sottoposte ad abbattimento termico.

Si applica una tariffa di servizio di €3 a persona.

Un aperitivo?

Valentino Cuvée spumante brut Paladin		€4,00
Prosecco Treviso doc RivaLuce extra dry		€4,50
Spritz: Aperol - Bitter - Select - Hugo - Cynar		€4,50
Gin tonic	con gin Mare	€12,00
	con gin Tanqueray N°TEN	€10,00
Gin tonic analcolico	con gin Tanqueray 0.0	€10,00
Americano		€9,50
Garibaldi (succo d'arancia e Bitter Campari)		€8,00
Aperitivo analcolico (Gingerino, Crodino, Sanbitter)		€4,00

Antipasti

	Porzione antipasto	*Porzione secondo piatto*
Sformatino di porcini*, patate e ricotta con fonduta al Morlacco del Grappa	14,00	/
Degustazione di Baccalà **mantecato con crostini di pane** **baccalà in insalata** **polpettine croccanti***	22,00	con baccalà alla vicentina €32,00
Trota di Val D'Astico affumicata con misticanza, uva e crumble di frutta secca	15,00	23,00
Crostini al battuto di lardo Pata Negra Lardo battuto al coltello con erbe aromatiche e aglio servito su pane tostato.	12,00	20,00
Il tagliere della Locanda **Crudo Veneto DOP** **Sopressa con filetto nostrana** **Lonzino al Torcolato DOC** **Salame al tartufo** **Formaggio Asiago DOP saporito** **La marmellata di fichi della Casa**	Per 1 persona 16€	Per 2 persone 30€

Primi Piatti

Minestrone della Locanda 12,00
passato di fagioli, verdure e spezie con fettuccine spezzettate

Zuppa di porcini* e farro bio 16,00

Gnocchi di patate fatti in casa conditi "alla veneta" 11,00
burro e salvia, zucchero, cannella e uva sultanina

Gnocchi di patate fatti in casa 13,00
con fonduta al Morlacco del Grappa
e guanciale croccante

Ravioli ricotta e zucca 15,00
con dadini di zucca e tartufo

Pappardelle alla lepre 14,00

Specialità della Casa 16,00
Bigoli al baccalà alla vicentina
Se non si conosce il nostro baccalà è possibile
chiederne un assaggio prima di confermare l'ordine.

Specialità della tradizione locale 13,00
Bigoli all'*anitra*
Tipica pasta all'uovo nostrana con ragù di anatra in bianco

Secondi Piatti

Specialità della Locanda e della tradizione locale

Baccalà alla vicentina con polenta gialla di mais Marano 22,00
Se non si conosce il nostro baccalà è possibile chiederne un assaggio prima di confermare l'ordine.

Filetto di trota della Val d'Astico con olive Riviera, erbe aromatiche e patate 18,00

Carpaccio di manzo con funghi misti e scaglie di formaggio Brenta Oro 22,00

Il trio di tartare della Locanda: 23,00
al tartufo
con scaglie di Bastardo del Grappa e semi di cumino
con capperi, senape di Digione, pasta d'acciughe e tabasco

Straccetti di pollo con crema alla grappa vicentina E patate al rosmarino 18,00

Fegato di vitello alla veneziana con polenta gialla di mais Marano 20,00

Filetto di manzo con salsa al pepe verde con patate al rosmarino 25,00

Tagliata di manzo con patate al rosmarino 22,00

Fiorentina
Peso variabile a partire da 9 hg, secondo disponibilità del giorno. €6,50/hg
Prenotazione consigliata.

Contorni

Insalata verde / mista	5,00 / 7,50
Fagioli in salsa della Locanda *("saor" a base di acciughe e cipolla)*	5,50
Patate al forno al rosmarino	5,00
Verdure cotte	7,50 / 8,50

Il prezzo varia per composizioni miste.

Bevande

Vini bianchi al calice
Vedere prezzo esposto 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
Vedere s*elezione di etichette in degustazione nel carrellino in sala.*
Prezzo esposto in etichetta o chiedere al Personale.

Vini in caraffa (da bottiglia)

Bianco fermo	¼lt€4,00	½lt€7,00	1 lt.€10,00
Rosso fermo	¼lt€4,00	½lt€7,00	1 lt.€10,00
Spumante "Valentino" brut Paladin	¼lt€5,00	½lt€8,50	bottiglia 0,75lt €

Per la selezione completa di vini in bottiglia Vi invitiamo a consultare la Carta dei Vini.
Vini da dessert al calice a partire da €5 al calice. V. menù dessert.

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

Si applica una tariffa di servizio di €3 a persona.

Un piccolo gesto.
Ogni scelta riflette la propria identità. Anche un gesto piccolo come scegliere la tovaglia che trovate al Vostro tavolo può avere ricadute positive sull'ambiente.
Un prodotto innovativo ed esteticamente gradevole in puro cotone compostabile da agricoltura biologica, 100% made in Italy, che combina qualità, igiene e rispetto per l'ambiente. Evitiamo così molti lavaggi chimici e sprechi d'acqua.

IMPORTANTE: Prima di ordinare La invitiamo a **comunicare al personale di sala eventuali allergie, intolleranze o ingredienti non graditi, anche se ritiene che non siano presenti nel piatto. In assenza di segnalazione, eventuali piatti respinti saranno comunque addebitati e consegnati per asporto o smaltiti.** Non ci assumiamo responsabilità per conseguenze derivanti da mancata comunicazione.
Il personale è a disposizione per indicare la presenza di allergeni. Modifiche a porzioni, composizioni o aggiunte possono comportare variazioni di prezzo calcolate in base a quantità e lavorazione. I prezzi sono indicati in Euro e si riferiscono alla porzione, salvo diversa indicazione. Le proposte del giorno sono consultabili all'ingresso o possono essere richieste al Personale di sala.
Eventuali prodotti contrassegnati da asterisco * sono acquistati congelati e poi lavorati in loco. Per normativa e igiene, la maggior parte degli ingredienti freschi è sottoposta a trattamento termico.