



ANTIPASTI

	IN SALA	ASPORTO
Sformatino di ricotta e broccolo fiolaro con fonduta di Asiago DOP fresco riserva e Morlacco del Grappa	11,00	9,00
Insalata di carciofi con scaglie di Grana Padano DOP	11,00	9,00
Cicchetti veneti: baccalà mantecato con polenta, sarde in saor e crostino di trota di Valdastico al pepe rosa	12,00	10,00
Antipasto casereccio: salame fresco scottato, polenta brustolà e “verze in tecia”	10,00	8,00
Tartare di lardo della Lessinia alle erbe con focaccia al rosmarino	10,00	8,00
La Corposa: speck affinato in Amarone della Valpolicella DOCG con selezione di verdure sottovetro della Casa	11,00	9,00

PRIMI PIATTI

	IN SALA	ASPORTO
Minestrone della Locanda passato di fagioli e verdure con pasta fresca tipo “gargàti”	10,00	8,00
Minestra tradizionale di “tajadee e fegadini” minestra di brodo e capelli d’angelo e fegadini di pollo al burro&salvia	11,00	9,00
Gnocchi di patate fatti in Casa con fonduta di Asiago DOP, Morlacco e Perla Blu	11,00	9,00
Bigoli al baccalà - <i>Specialità della Casa</i> -	12,00	10,00
Bigoli all’anitra	10,00	8,00
Tortelloni di Valeggio al brasato	12,00	10,00
Maccheroncini con verza e sopressa stagionata in malga	10,00	8,00
Fettuccine con ragù bianco di faraona e cavolo nero	10,00	8,00
Pasta o gnocchi al pomodoro o ragù di carne alla Bolognese	8,00	7,00
PASTA FRESCA CRUDA da asporto		2,50/HG
SUGHI DA ASPORTO fatti in casa: RAGÙ DI ANITRA, RAGÙ DI FARAONA E CAVOLO NERO, RAGÙ BOLOGNESE, SUGO VERZA E SOPRESSA, SUGO RABIA (pom.piccante, olive e capperi),		4,00/HG



SECONDI PIATTI

	IN SALA	ASPORTO
Baccalà alla vicentina con polenta di mais Marano	20,00	18,00
Filetto di trota di Valdastico con olive riviera, limone e patate	18,00	16,00
Radicchio rosso trevigiano brasato con Asiago DOP fresco e tartufo	18,00	16,00
Carpaccio di manzo con radicchio trevigiano fiammeggiato al brandy	18,00	16,00
Straccetti di pollo con salsa alla grappa veneta	18,00	16,00
Fegato di vitello alla veneziana con polenta	17,00	15,00
Filettini di maiale con broccolo fiolario e fondente di Asiago DOP fresco riserva	17,00	15,00
Filetto di manzo in salsa al pepe verde con patate	23,00	21,00
Tagliata di manzo con verdure grigliate	20,00	18,00
Costata (peso minimo 7hg)	4€/hg	4€/hg
Fiorentina (peso minimo 7hg)	5€/hg	5€/hg

CONTORNI

	IN SALA	ASPORTO
Fagioli in salsa della Locanda	5,50	4,50
Carciofi al tegame	6,00	4,50
Patate al forno	4,50	3,50
Verdure fresche grigliate	7,00	6,00
Radicchio trevigiano alla griglia	7,00	6,00
Insalata verde o mista	4,50	4,00

Desserts e frutta fresca

da €5,50 a €7,50

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

Bevande: vedere carta dei vini e menù alla carta.

Per il servizio da asporto:

Set coperto usa&getta: tovagliolo + posate €1,00

Set coperto usa&getta: tovagliolo+ posate + tovaglietta €1,50

Set coperto usa&getta: tovagliolo+ posate + tovaglietta +piatti €2,50

Pane fresco & taralli €2,50 per persona

IN COLLABORAZIONE CON

CONSORZIO TUTELA ASIAGO DOP

