



# MENÙ

## Antipasti

	IN SALA	ASPORTO
Radicchio di Treviso "in saor" <i>Marinatura agrodolce veneziana con cipolla, aceto, uvetta, pinoli</i>	11,00	10,00
Insalata di carciofi e Grana DOP oltre 36mesi	13,00	12,00
Sformatino di ricotta e broccolo fiolaro con fonduta di Asiago DOP e Morlacco del Grappa e straccetti di guanciale	13,00	11,00
Baccalà mantecato con polenta "brustolà"	13,00	12,00
Misticanza di radicchio con filetto di trota di Val d'Astico affumicata, arancia, finocchio e crumble di pane all'aneto	14,00	12,00
Tartare di lardo della Lessinia alle erbe con focaccia al rosmarino	13,00	11,00
Antipasto casereccio: salame scottato, polenta brustolà e verze in tegame	13,00	11,00

## Primi piatti

	IN SALA	ASPORTO
Minestrone della Locanda <i>(Passato di fagioli, verdure e aromi con fettuccine spezzate)</i>	11,00	10,00
Vellutata di zucca con cavolo nero ed orzo	11,00	10,00
Minestra tradizionale "tajadee e fegadini" <i>Minestra in brodo con capelli d'angelo e fegatini saltati al burro&amp;salvia</i>	12,00	11,00
Gnocchi di patate di Rotzo fatti in casa con broccolo fiolaro e guanciale di montagna	13,00	11,00
Maccheroncini con verza al tegame e sopressa vicentina	12,00	10,00
Bigoli al baccalà alla vicentina <i>Se non provato in precedenza, è possibile chiedere un assaggio di baccalà prima di confermare l'ordine.</i>	14,00	12,00
Fettuccine con ragù di cortile e radicchio trevigiano	12,00	11,00
Bigoli all'anitra	11,00	10,00
Pasta o gnocchi al pomodoro o con ragù di carne alla bolognese <i>(in rosso)</i>	9,00	8,00

PASTA FRESCA CRUDA da asporto

€3,00/hg

SUGHI DA ASPORTO fatti in casa:

€5,00/hg



# MENÙ

## Secondi piatti

	IN SALA	ASPORTO
Selezione di formaggi particolari con miele di rovo bio e gelatina di vino	17,00	16,00
Baccalà alla vicentina con polenta di mais Marano <i>Se non provato in precedenza, è possibile chiedere un assaggio di baccalà prima di confermare l'ordine.</i>	20,00	18,00
Filetto di trota di Val d'Astico alla veneta in padella con uvetta, limone e alloro. Con patate sul piatto.	18,00	16,00
Tartare di manzo classica <i>Olio evo, sale, pepe, limone, senape, pasta d'acciughe, tabasco. Tuorlo d'uovo a richiesta. Servita con pane tostato.</i>	20,00	16,00
Radicchio trevigiano tardivo stufato con Asiago fondente e pancetta affumicata	15,00	18,00
Straccetti di pollo scaloppati ai carciofi. Con patate sul piatto.	18,00	23,00
Fegato di vitello alla veneziana con polenta	19,00	16,00
Filetto di manzo con salsa al pepe verde. Con patate sul piatto	23,00	15,00
Tagliata di manzo con patate al rosmarino	20,00	21,00
Costata € 5,00/hg oppure Fiorentina €6,00/hg secondo disponibilità di taglio del momento. Peso a partire da 8hg.		

## Contorni

	IN SALA	ASPORTO
INSALATA VERDE O MISTA	da 4,50	4,00
FAGIOLI IN SALSA DELLA LOCANDA	5,50	4,50
PATATE AL FORNO	4,50	4,00
VERDURE DI STAGIONE AL FORNO O AL TEGAME secondo disponibilità.	7,00	7,00

Il prezzo varia per composizioni miste di verdure

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.

La tariffa di servizio non è compresa: €2,50 per persona.

PER L'ASPORTO: Costo del coperto usa&getta da asporto da €1,00 a €2,50/ Pane fresco & taralli €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 INVERNALE: MERCOLEDÌ SERA E DOMENICA SERA.**

Al mercoledì sera gli Ospiti dell'albergo hanno la facoltà di cenare dalle 19.15 alle 20.45. Non sono ammessi Ospiti esterni.