



# MENÙ

## ANTIPASTI

	IN SALA	ASPORTO
Fiori di zucca gratinati ripieni di ricotta ed erbe aromatiche	11,00	9,00
Insalata di mare della Locanda (piovra, seppie e gamberi con patate, sedano, olive riviera e prezzemolo)	15,00	13,00
Sformatino di ricotta e zucchine su fonduta di Asiago pressato DOP con straccetti di speck croccante	11,00	9,00
Cicchetti veneti: crostini al baccalà mantecato, sarde in saor e trota di Valdastico al pepe rosa	13,00	11,00
Bresaola di angus con focaccia al rosmarino, pomodorini al basilico e stracciatella di burrata	12,00	10,00

## PRIMI PIATTI

	IN SALA	ASPORTO
Minestrone della Locanda (passato di fagioli e verdure con pasta fresca tipo "gargàti")	10,00	8,00
Mezzelune ripiene alla ricotta e limone saltate con pomodoro fresco, basilico, melanzane e stracciatella di burrata	12,00	10,00
Gnocchetti di ricotta con funghi finferli e ricotta affumicata	14,00	12,00
Fettuccine con piselli freschi, dadini di pancetta e scaglie di formaggio affinato in salvia & rosmarino	12,00	10,00
Maltagliati alla bolzanese (con trota di Valdastico e dadolata di verdure)	12,00	10,00
Bigoli al baccalà -Specialità della Casa-	13,00	11,00
Bigoli all'anitra	10,00	8,00
Chitarrucci con ragù bianco di faraona, maggiorana e lime	11,00	9,00
Pasta o gnocchi al pomodoro o ragù di carne alla Bolognese	8,00	7,00
<i>PASTA FRESCA CRUDA da asporto</i>		€3,00/hg
<i>SUGHI DA ASPORTO fatti in casa:</i> RAGÙ DI ANITRA, RAGÙ DI FARAONA MAGGIORANA E LIME, RAGÙ BOLOGNESE, SUGO POMODORO FRESCO, BASILICO, MELANZANE E STRACCIATELLA DI BURRATA		€5,00/hg



# MENÙ

## SECONDI PIATTI

	IN SALA	ASPORTO
Baccalà alla vicentina con polenta di mais Marano	20,00	18,00
Duetto di tartare di pesce: persico spigola alla santoreggia e persico trota agli aromi creoli	21,00	20,00
Filetto di trota di Valdastico con patate e olive riviera	17,00	15,00
Carpaccio di manzo con finferli e scaglie di formaggio Brenta Selezione Oro	20,00	18,00
Tartare di manzo classica	20,00	18,00
Tartare di manzo Edizione Speciale (olio evo, sale, pepe, tartufo)	25,00	23,00
Straccetti di pollo scaloppati ai profumi estivi (pomodori secchi, frutti del capperò e basilico)	17,00	15,00
Costolette d'agnello grigliate al timo con polenta "brustolà"	20,00	8,00
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)	4,5 €/hg	4,5 €/hg
Fiorentina (peso minimo 7hg)	5,5 €/hg	5,5 €/hg

## CONTORNI

	IN SALA	ASPORTO
Fagioli in salsa della Locanda	5,50	4,50
Verdura cotta -secondo disponibilità-	7,00	7,00
Spadellata di verdure al tegame	7,00	6,00
Patate al forno	4,50	3,50
Verdure fresche grigliate	7,00	6,00
Insalata verde o mista	4,50	4,00

Desserts e frutta fresca da asporto/in sala : da €4 a €7,50 a seconda delle proposte del giorno.

Tariffa di servizio in sala non compresa: €2,50 per persona. Bevande: vedere carta dei vini e menù alla carta.

Solo per il servizio da asporto:

Set coperto usa&getta: tovagliolo + posate €1,00 / con tovaglietta +0,50 /con tovaglietta e piatti +1€

Pane fresco & taralli €2,50 per persona.

### MODALITÀ SERVIZIO DA ASPORTO

**PRENOTAZIONE** con congruo anticipo al n.tel.0444 350588 oppure di persona presso la nostra sede.

**RITIRO** alla LOCANDA GREGO, Via Roma 24 Bolzano Vic. in orario da concordare.

**CONSEGNA A DOMICILIO CON ORDINE MINIMO DI € 35** : gratuita a Bolzano Vicentino, altri comuni 2,50€. Orari da concordare.

**IL SERVIZIO DA ASPORTO E LA CONSEGNA NON SONO GARANTITI IN ORARI COINCIDENTI CON IL SERVIZIO IN SALA E SONO SUBORDINATI ALLE PRENOTAZIONI E AGLI IMPEGNI IN ESSERE.**

**PAGAMENTO:** In Locanda: contanti/ carta di credito/ bancomat. A domicilio: solo contanti .

Tutti i piatti sono disponibili fino ad esaurimento scorte e vanno consumati subito dopo la consegna. Non è consentito in consumo in loco di piatti da asporto. Info ingredienti e allergeni su richiesta.

**TURNO DI CHIUSURA INVERNALE: MERCOLEDÌ SERA E DOMENICA SERA.**  
**TURNO DI CHIUSURA ESTIVO: SABATO E DOMENICA**