





IN COLLABORAZIONE CON

CONSORZIO
TUTELA
ASIAGO DOP

Antipasti


		in sala	asporto
Radicchio rosso di Treviso "in saor"	<i>prodotto tipico Veneto</i>	10 €	8 €
Sformatino di ricotta e cavolo nero con misticanza, pere, noci e scaglie di Asiago d'allevato DOP Vecchio-Montagna	 <i>prodotto tipico Veneto</i>	10 €	8 €
Insalata di trota di Valdastico affumicata con radicchio di Asigliano, agrumi e pepe rosa	<i>prodotto tipico Veneto</i>	11 €	9 €
Baccalà mantecato con crostini	<i>prodotto tipico Veneto</i>	13 €	11 €
Deavina: Coppa affinata in Amarone della Valpolicella DOCG con le verdure in agrodolce della Locanda	<i>prodotto tipico Veneto</i>	11 €	9 €
"Ossocòlo" (sopressa con filetto) con polenta brustolà e Asiago DOP Stravecchio	 <i>prodotto tipico Veneto</i>	11 €	9 €

Zuppe & Pasta fresca

		in sala	asporto
Minestrone della Locanda passato di fagioli e verdure con fettuccine spezzettate	<i>prodotto tipico Veneto</i>	9 €	8 €
Vellutata di zucca e orzo con dadini di porcino*		11 €	9 €
Gnocchi di patate fatti in Casa con funghi chiodini e ricotta affumicata		11 €	9 €
Maltagliati con carciofi e trota di Valdastico	<i>prodotto tipico Veneto</i>	11 €	9 €
Bigoli al baccalà	<i>Specialità della Casa</i> <i>prodotto tipico Veneto</i>	12 €	10 €
Fettuccine al ragù di cinghiale*		10 €	8 €
Bigoli all'anitra	<i>prodotto tipico Veneto</i>	10 €	8 €
Pasta o gnocchi al pomodoro o ragù di carne alla Bolognese		8 €	7 €



Secondi Piatti

		in sala	asporto
Baccalà alla vicentina con polenta di mais Marano	prodotto tipico Veneto	20 €	18 €
Filetto di trota di Valdastico alla Veneta con patate (con uvetta, limone e alloro)	prodotto tipico Veneto	17 €	15 €
Tartare di manzo classica (senape, pasta d'acciughe, limone, tabasco, etc. Tuorlo d'uovo a richiesta)		20 €	18 €
Tartare di manzo Edizione Speciale (olio, sale, pepe, tartufo)		25 €	23 €
Straccetti di pollo scaloppati ai carciofi		17 €	15 €
Fegato di vitello alla veneziana con polenta	prodotto tipico Veneto	17 €	15 €
Filettini di maiale con funghi e fondente di Asiago DOP pressato	 prodotto tipico Veneto	17 €	15 €
Filetto di manzo in salsa al pepe verde con patate		22 €	20 €
Tagliata di manzo con verdure grigliate		20 €	18 €
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	prodotto tipico Veneto	5,5 €	4,5 €
Radicchio di campo cotto		7,0 €	7,0 €
Patate al forno		4,5 €	3,5 €
Verdure miste alla griglia		7,0 €	6,0 €
Radicchio trevigiano alla griglia	prodotto tipico Veneto	7,0 €	6,0 €
Insalata (verde o con carote/pomodoro)		4,5 €	4,0 €

Dessert: chiedete al Personale di sala le proposte del giorno
Servizio IN SALA non compreso: €2,50 per persona

da €5,50 a €7,50

Vini, bevande e informazioni di servizio alla pagina seguente >>>>

Bevande

VINI IN BOTTIGLIA: consultare la Carta dei Vini.

VINI BIANCHI AL CALICE a partire da €3,50

Breganze Vespaiolo doc, Col Dovigo
Gambellara doc Bocara, Cavazza
Le Rìvole (*chardonnay e sauvignon*) Col Dovigo
Bianco di Custoza doc Val dei Molini, Cantina di Custoza
Lugana 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 a partire da €4,00

Colli Berici Tai Rosso doc, Cavazza
Raboso Fiore Paladin (*rosso spumante*)
Breganze cabernet doc, Col Dovigo
Corvina del Garda doc Val dei Molini- Cantina di Custoza
Valpolicella doc Val dei Molini, Cantina di Custoza
Refosco Lison Pramaggiore doc, Paladin
Altre scelte: v.carrello degustazioni

VINI IN CARAFFA (da bottiglia)

Garganega (bianco fermo)	¼lt€3,5	½lt€7	1 lt.€10
Cabernet (rosso fermo)	¼lt€3,5	½lt€7	1 lt.€10
Valentino brut Paladin (spumante)	¼lt€3,5	½lt€7	1 lt.€14
Prosecco Treviso doc extra dry	¼lt€4,5	½lt€9,00	1 lt.€15

VINI DA DESSERT a partire da €5 al calice. Chiedere al Personale di sala le scelte disponibili.

Acqua minerale: lt.0,75= €2

Caffè espresso: €1,50“Caffè d’orzo o ginseng” €2,00

Cappuccino € 2,50 - Caffè corretto (con liquore comune) €2,50

Liquori e Grappe a partire da €4,00

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

INFORMAZIONI IMPORTANTI : SI PREGA DI PRENDERE ATTENTAMENTE VISIONE.

PRIMA DI ORDINARE è obbligatorio avvisare il Personale di sala su allergie, intolleranze o ingrediente non gradito, anche se si ritiene che quell’ingrediente non sia presente nel piatto. In caso contrario, i piatti respinti saranno comunque addebitati e consegnati per asporto o eliminati. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti dal mancato avviso. Il Personale è a disposizione per illustrare gli allergeni presenti nelle preparazioni.

Ove non indicato diversamente i prezzi si intendono per porzione. **Richieste di mezza porzione/porzione abbondante/porzione doppia/ composizione di assaggi diversi o aggiunte comportano variazioni al prezzo indicato e vengono definite a seconda delle quantità e della lavorazione richiesta.**

Per l’asporto chiedere il menu dedicato. Tutti i piatti sono disponibili fino ad esaurimento scorte. Se consegnati per asporto vanno consumati subito dopo la consegna.

Il prezzo delle proposte del giorno è indicato sulla lavagna all’entrata e può essere richiesto al Personale di sala.

* Materia prima di alta qualità acquistata congelata e lavorata alla Locanda Grego.

Per motivi igienico-sanitari la maggior parte dei prodotti freschi e/o delle preparazioni vengono sottoposte ad abbattimento termico.