



Antipasti

	In sala	Asporto
FRITTATINA DI “ERBEMATTE” Di tutto un po': bruscandoli, ortiche, carletti, tarassaco, borragine, erbe aromatiche...	9,00	8,00
ASPARAGI BIANCHI GRATINATI AL CROSARA FONDATE	12,00	10,00
MISTICANZA DI PRIMAVERA Insalata, trota di Val d'Astico affumicata, crudité di asparagi bianchi, bacche di pepe rosa	13,00	11,00
BACCALÀ MANTECATO CON CROSTINI DI PANE	13,00	11,00
TARTARE DI LARDO DELLA LESSINIA ALLE ERBE CON FOCACCIA AL ROSMARINO E GIARDINIERA DI VERDURE FATTA IN CASA	11,00	10,00
“BRAXOLÀRA” (sopressa con filetto) CON POLENTA BRUSTOLÀ E ASIAGO DOP VECCHIO STAGIONATO IN MALGA	12,00	10,00



Le Minestre e la Pasta fresca

	In sala	Asporto
MINISTRONE DELLA LOCANDA passato di verdure e fagioli con “gargàti” di pasta fresca	10,00	8,00
FETTUCCINE CON ASPARAGI BIANCHI E VERDI	13,00	11,00
RAVIOLI DI RICOTTA ED ERBE CON BRUSCANDOLI (luppolo selvatico) E RICOTTA AFFUMICATA	12,00	10,00
BIGOLI AL BACCALÀ <i>Specialità della Casa</i>	13,00	11,00
GNOCCHI DI PATATE ALLA BOLZANESE con trota di Val d’Astico affumicata e verdure di primavera	12,00	10,00
CHITARRUCCI CON RAGÙ BIANCO DI FARAONA E “PISACÀN” (tarassaco) AL PROFUMO DI LIMONE	12,00	10,00
BIGOLI ALL’ANITRA	11,00	10,00
Pasta o gnocchi al pomodoro o con ragù di carne in rosso	9,00	8,00



i Secondi piatti

	In sala	Asporto
SELEZIONE DI FORMAGGI STAGIONATI ED ERBORINATI	16,00	15,00
BACCALÀ ALLA VICENTINA CON POLENTA DI MAIS MARANO	20,00	18,00
FILETTO DI TROTA DI VAL D'ASTICO GRATINATO ALLE ERBE AROMATICHE CON PATATE. A parte: MAIONESE LEGGERA ALLO YOGURT&LIME	18,00	16,00
UOVA E ASPARAGI ALLA BASSANESE (bolliti e conditi al tavolo)	18,00	16,00
CARPACCIO DI MANZO CON ASPARAGI BIANCHI FIAMMEGGIATI AL BRANDY	18,00	16,00
TARTARE DI MANZO CLASSICA Olio evo, sale, pepe, limone, senape, pasta d'acciughe, tabasco. Tuorlo d'uovo a richiesta.	20,00	18,00
STRACCETTI DI POLLO CON SALSINA ALLA GRAPPA, CON PATATE	16,00	15,00
COSTOLETTE D'AGNELLO AL TIMO-LIMONE CON POLENTA BRUSTOLÀ	20,00	18,00
FILETTO DI MANZO IN SALSINA AL PEPE VERDE CON PATATE	23,00	21,00
TAGLIATA DI MANZO CON PATATE AL ROSMARINO	20,00	18,00
COSTATA (peso variabile secondo disponibilità, a partire da 8hg)	4,5 €/hg	4,5 €/hg
FIorentina (peso variabile secondo disponibilità, a partire da 8h	5,5 €/hg	5,5 €/hg

Contorni

FAGIOLI IN SALSINA DELLA LOCANDA	5,50	4,50
PATATE AL FORNO	4,50	4,00
RADICCHIO DI CAMPO COTTO o altra verdura cotta secondo disponibilità	7,00	7,00
ASPARAGI BIANCHI PADELLATI	7,00	7,00
INSALATA VERDE O MISTA	4,50	4,00



Desserts

TIRAMISÙ

**TORTA DI MELE DELLA LOCANDA
CON GELATO ALLA VANIGLIA**

**CROSTATINA DI FROLLA E GANACHE ALLO YOGURT
CON FRAGOLE FRESCHE**

**SEMIFREDDO ALLA MERINGA
CON SALSA AI FRUTTI TROPICALI**

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

SORBETTO AL CUCCHIAIO

SGROPPINO

Da €7 a €9

I desserts possono variare a seconda della disponibilità del giorno.



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

Vini: vedere carta dei vini e menù interno per le selezioni al calice.

Acqua minerale: lt.0,75= €2

Caffè espresso: €2,5 Bevanda "Caffè d'orzo o ginseng" €3

Cappuccino € 3,5 - Caffè corretto (con liquore comune) €3,5

Liquori e Grappe a partire da €4,5

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. Info allergeni su richiesta.

PRIMA DI ORDINARE è obbligatorio comunicare al Personale di sala le proprie allergie, intolleranze o 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 eventuali conseguenze derivanti da mancato avviso. Il Personale è a disposizione per illustrare ingredienti e allergeni presenti nelle preparazioni.