

dal 1934



## ANTIPASTI - APPETIZERS

<b>Radicchio rosso di Treviso “in saòr”</b> Treviso red radicchio marinated in a typical sweet-and-sour sauce of onions, pine nuts and raisins	11,00
<b>Insalata di carciofi e Grana DOP oltre 36 mesi</b> Artichokes salad with flakes of Grana DOP cheese	14,00
<b>Sformatino di ricotta e broccolo fiolaro, fonduta di Asiago DOP e Morlacco del Grappa con straccetti di guanciale scottato</b> Flan of ricotta and local leafy broccoli served with Morlacco fondue and strips of toasted bacon	14,00
<b>Baccalà mantecato servito con crostini di pane tostato</b> Typical Venetian cream of boiled stockfish beaten with garlic and parsley, served with toasted bread	14,00
<b>Misticanza con trota di Val d’Astico affumicata, arancia, finocchio e pepe rosa</b> Salad with smoked local trout, orange, fennel and pink peppercorn	14,00
<b>Il tagliere di salumi di pregio</b> - Mix of high quality charcuterie : -Ossocollo reale al brulé - Salami ripened in wine -Cotto alla brace Rosanera - smoked ham -Speck affinato in Amarone della Valpolicella DOCG- pork speck ripened in Amarone Valpolicella DOCG wine -Salame al tartufo - truffle salami -Crostino con lardo Patanegra - crouton with Patanegra lard -Tartare di melanzane della Casa Home-made aubergine tartare in oil	1 person €16 2 people €30

## PRIMI PIATTI - SOUPS & PASTA

<b>Minestrone della Locanda</b> Vegetables and beans soup with chopped pasta	11,00
<b>Zuppa di zucca, orzo e cavolo nero</b> Soup of pumpkin, boiled barley and black kale	13,00
<b>Bigoli al baccalà alla vicentina</b> <i>Specialty of the House.</i> Typical thick spaghetti seasoned with Vicenza style stockfish	15,00
<b>Gnocchi di patate di Rotzo fatti in casa con broccolo fiolaro e guanciale</b> Home-made potato dumplings with local leafy broccoli and crispy cheek lard	13,00
<b>Fettuccine con ragù bianco di faraona e cavolo nero al profumo di limone</b> Fettuccine with white Guinea fowl ragù and black kale with lemon flavour	14,00
<b>Bigoli all’anitra</b> Typical thick spaghetti with duck ragout	11,00
Pasta al pomodoro - pasta with tomato sauce	8,00
Pasta al ragù alla bolognese - pasta with “bolognese” meat ragout	9,00

dal 1934



## SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

<b>Selezione di formaggi pregiati, con miele e gelatina di vino</b> Selection of fine cheeses served with honey and wine jelly	20,00
<b>Baccalà alla vicentina con polenta di mais Marano</b> Vicenza style stockfish with "polenta" (typical cornmeal mush). <u>Specialty with peculiar flavor: ask for a taste before ordering.</u>	20,00
<b>Filetto di trota di Val d'Astico alla veneta</b> Veneto style trout fillet: pan-seared with lemon, raisins and laurel	17,00
<b>Tartare di manzo classica con crostini</b> Beef tartare mixed with mustard, anchovy paste, tabasco, citronette, yolk.	20,00
<b>Tartare di manzo al tartufo con crostini</b> Beef tartare mixed with salt, pepper, olive oil and truffle	25,00
<b>Carpaccio di manzo con radicchio trevigiano saltato al brandy</b> Thinly sliced raw beef with Treviso radicchio sautéed in brandy	19,00
<b>Straccetti di pollo scaloppati ai carciofi con patate sul piatto</b> Chicken strips sautéed with artichokes. Served with potatoes	18,00
<b>Fegato di vitello alla veneziana, con polenta</b> Venezia style veal liver strips sautéed with white flour, onions, wine, parsley. Served with "polenta", typical cornmeal mush	19,00
<b>Filetto di manzo con salsa al pepe verde, con patate sul piatto</b> Beef tenderloin with creamy sauce of green peppercorn. With potatoes	24,00
<b>Tagliata di manzo con patate al rosmarino</b> Grilled beef meat and roast potatoes	20,00
<b>Costata € 5,00/hg oppure Fiorentina €6,00/hg</b> T-bone steak without fillet € 5,00/hg <u>OR</u> T-bone steak with fillet €6,00/hg A partire da 8hg e secondo disponibilità din taglio del giorno. Available starting from 8h and based on daily meat cut.	

## CONTORNI - VEGETABLES

Insalata verde o mista - Green or mixed salad	4,50
Fagioli in salsa della Casa - Beans with Locanda's marinade	5,50
Patate al forno - Roast potatoes	4,50
Verdure cotte - Baked vegetables	from 6 to 9

*Il prezzo cambia per composizioni miste. Price changes for mixed vegetables composition*

Desserts, sorbetti, frutta/ Desserts, sorbetto, fruit: v.lista/ see menu.  
Bevande/Drinks: vedere menù/See menu

**Tariffa di servizio in sala non compresa: €2,50 per persona**  
**Service fee not included: €2,50 per person.**

### 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.

Per disposizioni di legge e per motivi igienico-sanitari la maggior parte dei prodotti freschi e delle preparazioni vengono sottoposte ad abbattimento termico.

We kindly invite you to read the following informations before ordering:

Guests are required to warn the Staff of their allergies, intolerances and ingredients not appreciated, even if it is believed that they are not used in the dish ordered. Otherwise, rejected dishes will be charged and delivered for takeaway. We decline all liability for consequences of failure to notify. The Staff is available to indicate the allergens present in the preparations.

Requests of portion change (half/ abundant/ double) or composition of different tastings and/ or additions entails a price change that will be determined by the Management depending on the quantity and processing required. Please, check the price of today's specialities on the blackboard at the entrance. \* Top quality frozen product. For reasons of health and hygiene, fresh preparations may be frozen after processing. All dishes are subject to availability. Take away food must be eaten just after delivery. Service fee not included: €2,50 per person.

Servizio asporto: verificare tariffe dedicate e modalità presso la Direzione.

Take away service: please ask for rates and service conditions at the Reception desk.

Tutti i piatti sono disponibili fino ad esaurimento scorte. All dishes are available while stocks last.

RISTORANTE CHIUSO PER TURNO:  
MERCOLEDÌ 'SERA\*, SABATO A PRANZO, DOMENICA SERA.  
RESTAURANT CLOSED ON WEDNESDAY EVENING\*, SATURDAY AT  
LUNCH AND SUNDAY EVENING.

\* solo gli Ospiti dell'albergo hanno la facoltà di cenare  
il mercoledì sera dalle 19.15 alle 20.45 (senza Ospiti esterni).

\* only hotel guests have the possibility to dine  
on Wednesday evenings from 7:15 pm to 8:45 pm (without external guests).