



Antipasti

Radicchio rosso di Treviso in saor	11,00
Sformatino di ricotta e cavolo nero con misticanza, pere, noci e scaglie di formaggio "Oro di malga" Latterie Vicentine	13,00
Insalata di carciofi e Grana DOP oltre 36mesi	13,00
Tartare di scampi* all'aneto con arancia, finocchio e lime	15,00
Baccalà mantecato con polenta "brustolà"	13,00
Coppa affinata in Amarone della Valpolicella DOCG con finferli della Locanda sottovetro	12,00
Crudo Veneto DOP Soranzo di Montagnana con Asiago Fresco DOP Latteria di Bolzano Vicentino -1°classificato categoria Asiago Fresco al concorso Caseus Veneti 2023-	13,00



Primi Piatti con pasta fresca

Minestrone della Locanda <i>(Passato di fagioli, verdure e aromi con fettuccine spezzate)</i>	10,00
Vellutata di zucca con crostino gratinato al Grana DOP e funghi chiodini	12,00
Gnocchi di patate di Rotzo fatti in casa con radicchio rosso di Treviso, guanciale di montagna e granella di castagne	12,00
Maltagliati al grano saraceno con ragù bianco di cappone e cavolo nero	13,00
Bigoli al baccalà alla vicentina <i>- Specialità della Casa - con profumo e gusto intensi tipici dello stoccafisso. Se non provato in precedenza, La invitiamo a chiedere un assaggio prima di ordinare.</i>	14,00
Fettuccine al ragù di cinghiale	11,00
Bigoli all'anitra	11,00
Pasta o gnocchi al pomodoro o con ragù di carne alla bolognese <i>(in rosso)</i>	9,00



Secondi piatti

Selezione di formaggi particolari con miele di rovo bio e gelatina di vino	17,00
Baccalà alla vicentina con polenta di mais Marano <i>Profumo e gusto intensi caratteristici dello stoccafisso. Se non provato in precedenza, La invitiamo a chiedere un assaggio prima di ordinare.</i>	20,00
Filetto di trota di Val d'Astico con crumble di erbe aromatiche e limone. Con patate sul piatto.	18,00
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
Carpaccio di manzo con radicchio rosso di Treviso saltato al brandy	18,00
Straccetti di pollo scaloppati ai carciofi. Con patate sul piatto.	18,00
Fegato di vitello alla veneziana con polenta	19,00
Guancetta di manzo al Gargànega con polenta di mais Marano e funghi misti.	18,00
Filetto di manzo con salsa al pepe verde. Con patate sul piatto	23,00
Tagliata di manzo con patate al rosmarino	20,00
Costata € 5,00/hg <u>oppure</u> Fiorentina €6,00/hg <i>secondo disponibilità di taglio del momento. Peso a partire da 8hg.</i>	

Contorni

Insalata verde o mista	da 4,50
Fagioli in salsa della Locanda (“saor” a base di acciughe e cipolla)	5,50
Patate al forno	4,50
Verdura al forno o al tegame, secondo disponibilità del giorno.	7,00
<i>Il prezzo varia per composizioni miste di verdure</i>	



Desserts:

il Personale di sala sarà lieto di illustrare le proposte del giorno	da €6,50 a €9
Macedonia di frutta di stagione	€ 6,00
Sorbetti analcolici al cucchiaino	€ 6,00
Sgroppino (drink al limone con vodka e Prosecco doc)	€ 6,00

Bevande:

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

Acqua minerale: lt.0,75= €2

Caffè espresso: €2 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.

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



Informazioni generali:

PRIMA DI ORDINARE è obbligatorio comunicare al Personale di sala le proprie allergie, intolleranze e/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.

Il simbolo * segnala 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 e conservazione in temperatura controllata.

Tutti i piatti sono disponibili fino ad esaurimento scorte. I piatti sono disponibili anche da asporto previo ordine con congruo anticipo. Le pietanze devono essere consumate dopo la consegna. Non è consentito in consumo di piatti da asporto in loco.

Richieste di modifica della porzione (mezza porzione/porzione abbondante/porzione doppia/composizione di assaggi diversi e/o aggiunte) comportano variazioni al prezzo indicato 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.