



E' una storia d'amore la cucina. (Alain Ducasse)



Antipasti

Polenta morbida di mais Marano con funghi e scaglie di Asiago DOP Stravecchio	11,00
Sformatino di ricotta e cavolo nero con fonduta di Morlacco del Grappa e straccetti di speck tostato	12,00
Baccalà mantecato con polenta "brustolà"	13,00
Sarde "in saor" (marinatura agrodolce tipica veneziana a base di cipolla, uvetta e pinoli)	12,00
Trio di bruschettine rustiche: con formaggio "Erbe dei Berici" BIO e noci con lardo della Lessinia alle erbe con pancetta nostrana e melanzane in agrodolce della Casa	13,00
Coppa affinata in Amarone della Valpolicella DOCG con misticanza di radicchio trevigiano, mela e mandorle	11,00



Le Zuppe e la pasta Fresca

Vellutata di zucca e orzo e castagne	12,00
Minestrone della Locanda (passato di verdure e fagioli con fettuccine spezzettate)	10,00
Gnocchetti di ricotta con funghi chiodini e ricotta affumicata	12,00
Maltagliati con trota salmonata di Val d'Astico e radicchio trevigiano	12,00
Fettuccine al ragù di cinghiale	11,00
Bigoli al baccalà <i>-Specialità della Casa-</i>	13,00
Bigoli all'anitra	10,00
<i>Pasta o gnocchi al pomodoro o con ragù di carne in rosso</i>	8,00



i Secondi piatti

Selezione di formaggi caratteristici con polenta brustolà	15,00
Baccalà alla vicentina con polenta di mais Marano	20,00
Filetto di trota della Val d'Astico in tranci cotta in padella "alla veneta" (con uvetta, limone, alloro e fettine di patata)	18,00
Tartare di manzo classica (olio evo, sale, pepe, senape, pasta d'acciughe, limone, tabasco. Tuorlo a richiesta)	20,00
Carpaccio di manzo con radicchio trevigiano fiammeggiato al brandy	18,00
Straccetti di pollo con salsa alla grappa vicentina	16,00
Fegato di vitello alla veneziana con polenta	19,00
Filettini di maiale con funghi e formaggio Crosara	18,00
Filetto di manzo in salsa al pepe verde con patate	23,00
Tagliata di manzo con patate al rosmarino	20,00
Costata (peso variabile secondo disponibilità, a partire da 8hg)	4,5 €/hg
Fiorentina (peso variabile secondo disponibilità, a partire da 8hg)	5,5 €/hg

i Contorni

Fagioli in salsa della Locanda	5,50
Patate al forno	4,50
Verdura cotta (chiedere la disponibilità del giorno)	7,00
Insalata verde o mista	4,50



Desserts, sorbetti e Frutta Fresca

Il nostro crème caramel
con frutta fresca al caramello
€6,5

La torta di mele della Locanda
con gelato alla vaniglia
€7,5

Il Montebianco in bicchiere
€7,5

Il Tiramisù
€7,5

La Sacher in trancio
€7,5

Sorbetto al cucchiaio
€6

Sgroppino
(da bere, al limone con Prosecco e vodka)
€5,5

Macedonia di frutta fresca
o frutta di stagione
a partire da €7

Bevande

Vini in bottiglia: si prega di consultare la Carta dei Vini.

Vini al calice: a partire da €4

Bianchi al calice

Breganze Vespaiolo doc, Col Dovigo
Gambellara doc Bocara, Cavazza
Le Rivole (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

Rossi al calice

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 €4,5	½lt €9	1 lt. €15
Prosecco Treviso doc extra dry	¼lt €4,5	½lt €9	1 lt. €15

Vini da dessert a partire da €5 al calice.

Altre bevande:

Acqua minerale: lt.0,75= €2

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

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

Liquori e Grappe a partire da €4,5

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

INFORMAZIONI IMPORTANTI: si prega di prendere attentamente visione.

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.

Ove non indicato diversamente i prezzi si intendono per porzione e sono espressi in Euro. 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.

Tutti i piatti sono disponibili fino ad esaurimento scorte. Se consegnati per asporto devono essere 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.

Il simbolo * segnala i 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.