

i nostri piatti

Battuta di manzo piemontese al naturale con abbinamenti classici	€ 14,50
Involtino di carne salata, purea di melanzane, pesto di fave, parmigiano e rucola	€ 10,50
Hummus di ceci, cialde di panissa al sesamo, pomodorini confit, capperi e olive	€ 9,50
Millefoglie di melanzana alla parmigiana	€ 12,50
Sfogliatina al pomodoro con burrata, origano fresco e filetti di acciughe	€ 10,50
Fiori di zucchine ripieni su salsa al caprino con caramello di cipolla rossa	€ 11,00
Risotto mantecato agli spinaci, ricotta affumicata e pepe Timur	€ 13,00
Ravioli farciti al pomodoro con pane croccante alle olive e olio di basilico	€ 13,00
Bigoli al torchio prezzemolati, cipolla rossa in agrodolce, capperi e pistacchi	€ 12,00
Gnocchi di patate su salsa all'asiago, insalata di broccoletti, olive e fave	€ 12,00
Orzotto mantecato alle verdure, panna acida, uova di trota e cerfoglio	€ 12,00
Petto di pollo arrostito con fagiolini, pesto e pinoli	€ 15,50
Fritto misto di vitello con insalatina estiva e maionese al dragoncello	€ 16,50
Scamone rosa d'agnello con salsa yogurt e peperoni dolci	€ 17,00
Coscia di tacchinella alla diavola, spuma di patate all'olio di olive taggiasche	€ 16,50
Uovo poché in pan brioche, spinacine, mousse di foie gras e aceto balsamico	€ 17,50
Costata di Manzo, 500 gr. per 2 persone	€ 36,00
Contorni	€ 4,50
Operà al cioccolato, composta di albicocca, gelato e nocciole	€ 8,00
Cre moso al pistacchio, lamponi, gelato allo yogurt e crumble al cioccolato	€ 8,00
"Mangia e Bevi" di frutta fresca e sorbetto, con zucchero alla menta	€ 8,00
Mousse alla fragola con spuma al limone	€ 8,00
"Charlotte" alle pesche	€ 8,00
Tiramisù	€ 7,00

il menù della Locanda

€ 39,00

Mozzarella & Carrozza
Spaghetto cacio e pepe
Maialino da latte croccante al pepe rosa
1000 Foglie

(Il Menù è proposto per tutto il tavolo, coperto incluso)

i vini selezione della Casa

Prosecco Doc Selezione Perbellini	s.a. Biancavigna	€ 3,50	€ 16,00
Franciacorta Brut	s.a. Clarabella	€ 5,50	€ 29,00
Rosè Metodo Classico	'13 Cantine della Volta	€ 6,50	€ 35,00
Soave Classico	'17 Vicentini	€ 4,00	€ 18,50
Ribolla Gialla "Benedete"	'17 E. Collavini	€ 4,00	€ 19,50
Riesling Renano Nobilis	'16 Roeno	€ 4,50	€ 25,00
Chianti Classico	'13 Terrebianche	€ 4,50	€ 24,00
Pinot Nero "Patricia"	'15 Giralan	€ 5,00	€ 27,00
Valpolicella	'16 Brigaldara	€ 3,50	€ 18,50
Valpolicella Classico Superiore "I Figari"	'15 Villa Spinosa	€ 5,00	€ 25,00
Amarone della Valpolicella Classico	'12 Santa Sofia	€ 9,50	€ 55,00



Coperto: € 2,50 Acqua minerale naturizzata 0,75 litro: € 2,00 Caffè: € 2,50

I piatti proposti all'interno del menù, possono contenere allergeni. Rimandiamo i gentili clienti all'informativa esposta in entrata. Il personale è a disposizione per qualsiasi ulteriore chiarimento.



le Bollicine



Prosecco Docg	s.a. Aneri	€ 21,00
Opera Semplice	s.a. Suavia	€ 29,00
Durello	s.a. Dama del Rovere	€ 27,00
Durello Riserva Amedeo Lessini	'12 Ca' Rugate	€ 33,00
Ferrari Perlè	'11 F. Ili Lunelli	€ 36,00
Ferrari Perlè Bianco	'08 F. Ili Lunelli	€ 58,00
Giulio Ferrari	'06 F. Ili Lunelli	€ 105,00
Monsupello Nature	s.a. Monsupello	€ 35,00
Franciacorta Extra Brut	s.a. Solo Uva	€ 29,00
Franciacorta Cabochon Brut	'12 Monterossa	€ 68,00
Franciacorta Satèn "Sansevé"	s.a. Monterossa	€ 35,00
Franciacorta Satèn	'12 Cà Del Bosco	€ 67,00
Franciacorta Rosè Extra Brut	s.a. Camossi	€ 33,00
Annamaria Clementi	'07 Cà Del Bosco	€ 115,00
Champagne Brut	s.a. Remi Couvreur	€ 49,00
Champagne Brut "Special Cuvée"	s.a. Bollinger	€ 80,00
Champagne Extra Brut "Première Cuvée"	s.a. Bruno Paillard	€ 72,00
Champagne Brut Reserve	s.a. Béréche & Fils	€ 75,00
Champagne Brut Oeil de Perdrix	s.a. Jean Vessel	€ 69,00
Champagne Blanc de Blanc	s.a. Perriet Juet	€ 150,00
Champagne Dom Perignon	'06 Moët & Chandon	€ 195,00

i Bianchi



VINI BIANCHI NORD ITALIA

Rosè Cerasuolo d'Abruzzo	'17 Vallereale	€ 25,00
Soave Calvarino	'15 Pieropan	€ 33,00
Soave "La Rocca"	'15 Pieropan	€ 44,00
Soave Montefiorentine	'16 Ca' Rugate	€ 25,00
Soave Monte Carbonare	'16 Suavia	€ 27,00
Massifitti	'15 Suavia	€ 27,00
Lugana	'16 Cascina Maddalena	€ 24,00
Lugana "Molceo"	'15 Ottella	€ 28,00
Custoza	'16 Le Vigne Di San Pietro	€ 20,00
Capitel Foscario	'16 Anselmi	€ 25,00
Studio	'15 Ca' Rugate	€ 31,00
Télos (Garganega e Chardonnay, no solfiti)	'17 Tenuta Sant' Antonio	€ 25,00
Chardonnay "La Foa"	'15 Colterenzio	€ 39,00
Pinot Bianco	'17 Terlano	€ 25,00
Gewuztraminer	'16 Hofstatter	€ 28,00
Gewurtraminer Lunare	'15 Terlano	€ 58,00
Muller Thurgau "Feldmarschall"	'15 Tiefenbrunner	€ 42,00
Sauvignon	'16 Livio Felluga	€ 29,00
Terre Alte	'15 Livio Felluga	€ 67,00
Friulano Bianco "San Filippo"	'16 Fondo Indizeno	€ 24,00
Ribolla	'16 Simcic	€ 26,00
Ribolla "Opoka"	'11 Simcic	€ 69,00
Vitovska	'12 Vodopivec	€ 65,00
Rossj Bass	'15 Gaja	€ 89,00

VINI BIANCHI CENTRO/SUD ITALIA

Vermentino Bolgheri "Solosole"	'17 Poggio al Tesoro	€ 29,00
Trebbiano d'Abruzzo "Vigneto di Popoli"	'14 Vallereale	€ 47,00
Cervaro della Sala	'14 Antinori	€ 62,00
Fiano di Avellino	'15 Marsella	€ 29,00
Greco Di Tufo	'16 Pietracupa	€ 27,00
Chardonnay	'15 Tasca d'Almerita	€ 55,00

VINI BIANCHI D'EUROPA

Riesling Trocken	'16 Dönnhoff	€ 29,00
Riesling Vom Roten Schiefer	'15 Clemens Busch	€ 52,00
Gewurztraminer Aromatico Alsaziano	'15 G. Grai	€ 28,00
Engelgarten 1Er Cru	'14 Deiss	€ 48,00
Pouilly Fumè	'12 Joseph Mellot	€ 55,00
Pouilly Fuissé Clos Varambon	'14 Chateau des Rontets	€ 59,00
Bourgogne	'14 J. M. Boillot	€ 48,00
Bourgogne	'16 Henri Boillot	€ 59,00
Meursault Village	'13 A. Grivault	€ 85,00
Meursault Village	'13 D. D. Comtes Lafon	€ 167,00
Puligny-Montrachet	'14 B. Moreau	€ 99,00
Chassagne Montrachet 1Er Cru Morgeot	'14 Ramonet	€ 162,00
Corton Charlemagne Grand Cru	'12 Girardin	€ 247,00
Chablis	'15 G. Duplessis	€ 37,00

i Rossi



ROSSI NORD ITALIA

Amarone	'08 Quintarelli	€ 295,00
Amarone	'13 Roccolo Grassi	€ 105,00
Amarone	'10 Monte dei Ragni	€ 120,00
Amarone	'13 La Giuva	€ 95,00
Amarone	'09 Zymè	€ 135,00
Amarone "Marta Galli"	'08 Le Ragose	€ 79,00
Valpolicella Classico Superiore Ripasso	'14 Secondo Marco	€ 39,00
Valpolicella Classico Superiore Ripasso	'14 Terre di Gnirega	€ 28,00
Valpolicella Classico Superiore Ripasso "Le Sassine"	'14 Le Ragose	€ 28,00
Valpolicella Superiore	'09 Quintarelli	€ 88,00
Valpolicella Classico Superiore	'13 Monte dei Ragni	€ 58,00
Valpolicella Superiore	'13 Roccolo Grassi	€ 42,00
Valpolicella Superiore "Il Rientro"	'15 La Giuva	€ 36,00
Valpolicella Classico Superiore Casal Vegri	'15 Ca La Bionda	€ 32,00
Valpolicella Classico	'17 La Giuva	€ 22,00
Valpolicella Classico	'16 Montecariano	€ 20,00
Bardolino	'16 Le Vigne Di San Pietro	€ 19,00
La Poja	'11 Allegrini	€ 129,00
Oseleta	'10 Zymè	€ 59,00
Kairos	'13 Zymè	€ 78,00
Rosso Colli Euganei Gemola	'11 Vignalta	€ 58,00
Pinot Nero "Barthenau" Vigna Sant'Urbano	'13 Hofstatter	€ 112,00
Pinot Nero	'13 Le Due Terre	€ 55,00
Pinot Nero	'15 Aneri	€ 35,00
Pinot Nero	'15 Carlotto	€ 42,00
Lagrein	'15 Carlotto	€ 35,00

Sfursat 5 Stelle	'13 Nino Negri	€ 80,00
Barolo	'13 - '14 Massolino	€ 57,00
Barolo Brunate	'13 Marcarini	€ 70,00
Barolo	'13 Canonica	€ 88,00
Barbaresco	'13 Gaja	€ 218,00
Barbaresco Riserva	'11 Prod. Barbaresco	€ 79,00
Barbaresco Riserva	'13 Prod. Barbaresco	€ 68,00
Barbaresco	'14 Prod. Barbaresco	€ 37,00
Langhe Nebbiolo	'16 Prod. Barbaresco	€ 25,00
Barbera	'14 Caviola	€ 27,00

VINI ROSSI CENTRO/SUD ITALIA

Chianti	'15 Monsanto	€ 28,00
Chianti Badia Passignano	'12 Antinori	€ 52,00
Rosso di Montalcino	'14 Le Ragniaie	€ 35,00
Rosso di Montalcino	'11 Poggio di Sotto	€ 98,00
Brunello di Montalcino	'12 Poggione	€ 59,00
Brunello di Montalcino	'12 Le Ragniaie	€ 85,00
Brunello di Montalcino	'12 Poggio di Sotto	€ 180,00
Morellino di Scansano Riserva Madre Chiesa	'13 Terenzi	€ 39,00
Tignanello	'14 Antinori	€ 115,00
Solaia	'13 Antinori	€ 290,00
Montevertine	'12 Montevertine	€ 78,00
Montevertrano	'09 Montevertrano	€ 85,00
Terre Brune	'12 Santadi	€ 69,00
Frappato	'16 Arianna Occhipinti	€ 38,00
Nero d'Avola Siccagno	'15 Arianna Occhipinti	€ 38,00

VINI ROSSI D'OLTRALPE

Bourgogne Rouge	'14 Roche de Bellene	€ 35,00
Gevrey Chambertin V. V.	'08 Roty	€ 113,00
Morey Saint-Denis	'13 Dujac	€ 122,00
Vosne-Romanée	'14 Forey	€ 89,00
Vosne-Romanée	'13 Mugneret	€ 155,00
Nuits-Saint-Georges	'14 H. Gouges	€ 92,00
Chassagne-Montrachet 1Er Cru "La Budriotte"	'14 Ramonet	€ 137,00
Côte-Rôties	'12 Ogier	€ 110,00
Chateau Chasse-Spleen Cru Bourgeois	'15 Moulis-En-Médoc	€ 85,00
Château Léoville Barton 2ème Cru	'08 Saint-Julien	€ 215,00

i Vini dolci

Moscato d'Asti	375cc	'17 La Morandina	€ 20,00
Moscato passito	750cc	'15 Forteto della Luja	€ 48,00
I Capitelli	375cc	'11 Anselmi	€ 59,00
I Capitelli	500cc	'11 Anselmi	€ 34,00
Muffato della Sala	500cc	'08 Antinori	€ 55,00
Malvasia delle Lipari	500cc	'10 Hauner	€ 40,00
Capofaro	500cc	'15 Tasca D'Almerita	€ 42,00
Recioto di Soave "La Perlara"	500cc	'14 Ca' Rugate	€ 34,00
Recioto	500cc	'14 Vigna '800	€ 39,00
Recioto	500cc	'15 La Giuva	€ 55,00
Fior d'Arancio Colli Euganei	375cc	'14 Vignalta	€ 42,00
Château d'Yquem Grand Cru	375cc	'98 Château d'Yquem	€ 315,00