

Antipasti

• Polenta e sopressa	4,00 €
• Polenta e gorgonzola	4,00 €
• Affettato all'italiana con giardiniera	5,00 €
• Gnocco Fritto con sopressa nostrana e degustazione calice Amarone	12,00 €
• Rostbef rucola e grana	10,00 €
• Prosciutto crudo e Melong	10,00 €
• Brisaola rucola e grana	10,00 €
• Vitello Tonnato	10,00 €
• Tagliere della Locanda degustazione di salumi nostrani e formaggi (cons. per 2 persone)	15,00 €
• Caprese di Bufala	8,00 €
• Prosciutto Crudo nostrano con Burrata D.o.p.	10,00 €
• Salmone affumicato Norvegese sul letto di insalatina	12,00 €

Specialità della Locanda

• Fettucine all'Umbra (funghi, pancetta e tartufo)	10,00 €
• Gnocco fritto con Sopressa Nostrana e degustazione Calice di Amarone	12,00 €
• Gnocchi Sbatuf di Malga con ricotta affumicata	9,00 €
• Tagliere della Locanda con salumi Nostrani e Formaggi (consigliato per 2 persone)	15,00 €
• Bollito misto con Pesarà e Rafano	15,00 €
• Baccalà alla Vicentina con Polenta	15,00 €
• Pastissà de Caval con Polenta di Marano brustolà	14,00 €
• Tagliata di Tonno in crosta di Sesamo	20,00 €
• Tiramisu dello Chef fatto in casa	4,00 €

Pesce

• Filetto di salmone alla griglia con crocchette di patate	15,00 €
• Branzino alla mediterranea (patate, datterini, capperi e basilico)	15,00 €
• Orata al forno	15,00 €

Insalatone

• Insalata Sarah: Insalata mista di stagione con filetti di pollo in crosta di sesamo	13,00 €
• Insalata Mediterranea: Insalata mista di stagione con burrata e olive taggiasche	13,00 €
• Insalatone della casa: Insalata mista di stagione con filettini di manzo speziati	15,00 €
• Mikonos: Insalata mista di stagione, cipolle, olive nere greche, cetrioli e formaggio feta	13,00 €
• Insalatone tradizionale: Insalata mista di stagione, tonno, mozzarella e olive	10,00 €

Primi Piatti

• Maccheroncini asparagi e asiago	7,00 €
• Maccheroncini all'Arrabbiata / Ragù / Pomodoro	7,00 €
• Bigoli alla carbonara	7,00 €
• Bigoli al torchio con Pastissà de Caval	10,00 €
• Maltagliati della Locanda - specialità della casa (peperoni, luganega e spezie)	10,00 €
• Tortelloni ricotta e spinaci, burro e salvia	10,00 €
• Tortellini di Valleggio fatti a mano con burro e salvia	12,00 €
• Risotto al Valpolicella e grana a scaglie (min. 2 persone)	10,00 €/porz.
• Risotto al Tartufo Nero specialità della casa (min. 2 porzioni)	16,00 €/porz.
• Risotto ai frutti di mare (min. 2 porzioni)	15,00 €
• Bavette all'Astice	18,00 €
• Spaghetti allo scoglio	15,00 €
• Gnocchetti al salmone e rucola	12,00 €
• Orzechette con code di gambero e zucchine	12,00 €

Secondi Piatti

• Scaloppina di maiale ai funghi misti	10,00 €
• Tagliata rucola e grana / al rosmarino / aceto balsamico riserva di famiglia	15,00 €
• Costata di manzo	16,00 €
• Cotoletta alla milanese con patate fritte	10,00 €
• Grigliata mista con contorno (braciola, luganega, pollo, pancetta e polenta)	12,00 €
• Verdure alla griglia con formaggio fuso	7,00 €
• Fiorentina di ca. 500 gr.	24,00 €
• Omlette della casa "funghi, asiago e cipolle rosse"	10,00 €
• Frittura di calamari, code di gambero, seppie e chelze di granchio*	13,00 €

Contorni

• Patate fritte *	3,00 €
• Insalata mista	3,00 €
• Verdure alla griglia o verdure cotte	3,00 €

Dolci fatti in casa

• Panna cotta	4,00 €
• Semifreddo all'amaranto	4,00 €
• Semifreddo alla Menta e Cioccolato fondente	4,00 €
• Macedonia di frutta di "Stagione"	4,00 €
• Ananas in bellavista	5,00 €
• Fragole (disp. in stagione estiva)	4,00 €
• Millefoglie Monte Cristo	5,00 €
• Cantucci con Calice di Recioto di Soave	5,00 €
• Sorbetto al limone "analcolico"	2,00 €

* I prodotti possono essere surgelati.


HOTEL

ANTICA LOCANDA



Menu
ristorante e
pizzeria

www.anticolocandaduecolonne.it