

MENU Antica Locanda 2 Colonne

ANTIPASTI

- Vitello tonnato € 12
- Tagliere della Locanda con salumi nostrani e gnocco fritto € 20 (consigliato per 2 persone)
- Caprese di Bufala € 12
- Prosciutto crudo nostrano con Burrata D.o.p. € 13
- Polenta soppressa e gorgonzola € 12

PRIMI PIATTI

- Maccheroncini asparagi e Asiago € 12
- Maccheroncini all'Arrabbiata o ragù o pomodoro € 10
- Bigoli caccio e pepe € 12
- Bigoli alla carbonara € 10
- Lasagnette di ragù all'anitra € 12
- Maltagliati della Locanda € 14
specialità della casa (peperoni, luganega, cipolla, curcuma, spezie e filo d'olio extra-vergine di oliva)
- Paccheri alla Mediterranea con pomodorini, burrata e basilico € 14
- Paccheri con pistacchi, speck croccante di Asiago e gorgonzola € 14
- Fettuccine all'Umbria (funghi, pancetta e tartufo) € 14
- Tortellini di Valeggio con burro di Malga e salvia € 12
- Risotto al "Valpolicella Ripasso" € 15 / persona (min. 2 persone)

SECONDI PIATTI

- Tagliata di manzo "Scottona" € 17
rucola e grana o al rosmarino o all'aceto balsamico riservato di famiglia
- Costata di manzo di "Scottona" € 23
- Cotoletta alla milanese con patatine fritte € 15
- Grigliata mista (bracciola, luganega, pollo, pancetta e polenta) € 16
- Verdure alla griglia con formaggio fuso € 12

MENU DI PESCE

- Sarda in saor € 12
- Insalata di mare alla Catalana con pomodorini, carote e sedano € 18
- Spaghetti allo scoglio € 22
- Capesante (gratinate) € 20
- Polenta e baccalà alla Vicentina € 20
- Grigliata mista di crostacei (gamberoni e capesante) € 30
- Grigliata mista di pesce (branzino, orata, salmone e gamberoni) € 30

MENU Antica Locanda 2 Colonne

CONTORNI

- Patate fritte * € 4,5
- Insalata mista con pomodori € 4,5
- Verdure alla griglia o cotte € 5

INSALATONE

- Sarah € 13
Insalata mista di stagione con filetti di pollo in crosta di sesamo
- Mediterranea € 13
Insalata mista di stagione con Burrata e olive taggiasche
- Mikonos € 13
Insalata mista di stagione, cipolle, olive nere greche, cetrioli e formaggio Feta
- Tradizionale € 13
Insalata mista di stagione, tonno, mozzarelline e olive
- Toscana € 13
Crostini di pane, pomodorini Cirio, mozzarella, basilico, aglio, olio extravergine

SPECIALITÀ

- Gnocchi sbatui di Malga con ricotta affumicata € 12
- Tortelloni ripieni di Zucca al burro di Malfa e Salvia € 13
- Tagliere della Locanda con salumi Nostrani e gnocco fritto € 20 (consigliato per 2 persone)
- Bollito misto € 20
Rafano, mostarda e salsa verde (copertina, cotechino e lingua)
- Polenta e baccalà alla Vicentina € 20
- Pastissada de Caval con Polenta di Marano brustolà € 20
- Galletto cotto in forno a legna con verdure € 16
- Hamburger di Scottona con patatine fritte € 16
- Fiorentina di Scottona Italiana € 45 circa 600 gr

DOLCI

- Tiramisù € 5
- Panna cotta con salsa alle fragole € 5
- Torta della Nonna € 5
- Torta Vegana (lamponi, sambuco) € 5
- Gelato alla vaniglia con frutti di bosco tiepidi € 7

- Bicchiere di Recioto per abbinare i vostri dolci € 6

- Pane e Coperto € 2

* I prodotti potrebbero essere surgelati