

## Antipasti – Starters

**Polenta Taragna Morbida con Soppresa, Lardo al pepe e Gorgonzola dolce € 12,00**

Wholemeal Polenta with “Soppresa”, Lard with Pepper and Gorgonzola cheese

**Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi con la nostra Giardiniera di Verdure € 14,00**

Parma Ham 24 Months aged with our sweet & sour vegetables

**Tagliere di Salumi misti della Lessinia con la nostra Giardiniera di Verdure € 14,00**

Selection of typical “Veronese” Cold Cuts with our sweet & sour vegetables

**Salumi e Formaggi misti della Lessinia con Giardiniera di Verdure e Mostarde**

**(consigliato per 2 persone) € 24,00**

Selection of typical “Veronese” Cold Cuts and cheeses  
with sweet & sour vegetables and mustard ( portion for 2 people )

**Parmigiana di Melanzane su Fonduta di Reggiano e Pancetta croccante € 14,00**

Eggplant Parmigiana on a cream of Parmigiano cheese and crunchy Bacon

**Tartara di Scottona , uovo e salsa “cacio e pepe” € 14,00**

Veal Tartare topped with egg on a “cacio e pepe” cheese sauce

**Cappesante Gratinato al Forno € 14,00**

Scallops au Gratin

**Carpaccio di Salmone Marinato al Sale Maldon Affumicato € 14,00**

Salmon Carpaccio Marinated with Smoked Salt

**Polpo arrostito con crema di patate, pomodoro confit e olive nere Taggiasche € 16,00**

Roasted Octopus on a Cream of Potatoes, dried tomatoes and black olives

**Tartare del Pescato del Giorno Fish of the day Tartare € 16,00**

## Primi – First Courses

**Gnocchi al Ragù Bianco di Vitella e Rosmarino con scamorza affumicata € 12,00**

Home Made Gnocchi with Rosemary Veal Ragù and smoked scamorza cheese

**Bigoli al Torchio della casa al Ragù di Anatra e scorzetta d’arancia € 14,00**

Home Made Bigoli Pasta with Duck Ragù and grated orange peel

**Risotto al vino Amarone, Taleggio e Zucca dolce al Forno (min.2pers.) € 16,00**

Risotto with Amarone wine, Taleggio cheese and baked sweet pumpkin

**Tagliatelle di Pasta Fresca al Tartufo Nero e Porcini € 16,00**

Home Made Tagliatelle with Black Truffle and Porcini Mushrooms

**Tortelloni di Pasta fresca alle Aragostelle con coulis di Pomodorini Gialli € 16,00**

Home Made Ravioli filled with Lobsters served with yellow tomatoes sauce

**Tagliolini di Pasta Fresca al Nero di Seppia con Calamari e Bottarga di Tonno € 16,00**

Home Made black ink squid “Tagliolini” Fresh Pasta with squid and Tuna Bottarga

**Linguine alla Polpa di Granchio , Lime e Peperoncino € 16,00**

Linguine with Crab, Lime and chili Pepper

## Secondi – Second Courses

**Selezione di Formaggi Veronesi con Mostarde € 16,00**

Selection of typical veronese Cheeses with mustards

**Guancia di Manzo al Vino Amarone su crema di Patate € 24,00**

Veal cheek with Amarone wine sauce on a cream of potatoes

**Costata di Manzo della Locanda 500-700g. € 5/hg**

Rib of Beef of the house 500-700 g € 5/hg

**Costolette d’Agnello cotte a bassa temperatura in crosta di Mandorle**

**con Indivia brasata e salsa di fondo di cottura al profumo di Menta € 25,00**

Lamb Chops cooked at low temperature in almond crust with braised endive  
served with mint-scented sauce

**Baccalà alla Vicentina con Polenta Taragna € 18,00**

Salted Cod with Wholemeal Polenta

**Gran Fritto Misto di Pesce e Verdure “Vecio Fritolin” € 22,00**

Mixed Fried Fish and vegetables of the house

**Pescato del Giorno con Verdure € 24,00**

Fish of the day with Vegetables

## Contorni – Side Dishes

**Verdure miste alla griglia e al forno € 6,00**

Mixed grill and baked vegetables

**Patate della Locanda al forno - Baked Potatoes € 6,00**

**Insalata Mista - Mix Salad € 5,00**

## Dolci - Desserts

**Tiramisù della Locanda Home made Tiramisù € 7,00**

**Torta Tiepida cioccolato, Rum e Pere con crema alla cannella € 7,00**

Warm Chocolate, Rum and Pears Cake with cinnamon sauce

**Sformatino di Cioccolato Fondente, gelato al Pistacchio e coulis di frutti di bosco € 7,00**

Dark Chocolate Cake, pistachio ice cream and forest fruit sauce

**Crème brûlé al Frutto della Passione Crème brûlé with Passion fruit € 7,00**

**La nostra Sbrisolona con Crema pasticcera e Grappa di Amarone € 7,00**

Home Made Typical veronese “Sbrisolona”

served with cream and Amarone Grappa

**Sorbetto del Giorno - Home Made Sorbet of the day € 5,00**

