

## Antipasti ✂ Starters

- Polenta integrale “Taragna” 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** € 14,00  
Parma Ham 24 Months aged with our sweet & sour vegetables
- Tagliere di Salumi misti della Lessinia con la nostra Giardiniera** € 14,00  
Selection of typical “Veronese” Cold Cuts with our sweet & sour vegetables
- Salumi e Formaggi misti della Lessinia con Giardiniera e Mostarde** € 26,00  
Selection of typical Cold Cuts and cheeses with sweet & sour vegetables and mustard  
*(consigliato per due persone - portion for two people)*
- Parmigiana di Melanzane su Crema tiepida di Reggiano e Pancetta croccante** € 14,00  
Eggplant Parmigiana on a cream of Parmigiano cheese and crunchy Bacon
- Baccalà Mantecato con polenta “Taragna”, Capperi e Olive Nere Taggiasche** € 14,00  
Salted Cod “Veronese” style with Wholemeal Polenta, Capers and Black Olives
- Cappesante Gratinata al Forno** Scallops au Gratin € 14,00
- Caprese di Sashimi di Tonno Rosso e Bufala con Salsa al Basilico fresco** € 14,00  
Caprese Salad with Red Tuna Sashimi, Buffalo Mozzarella and fresh Basil
- Polpo arrostito su crema di sedano rapa, pomodoro confit e Sale Nero Maldon** € 14,00  
Roasted Octopus on a Celeriac cream, dried tomatoes and black olives
- Tartare di Cuore di Filetto di Tonno Rosso “SAKU” con mirepoix di Mango** € 16,00  
Red Tuna “SAKU” Tartare with Mango mirepoix

## Primi ✂ First Courses

- Gnocchi della casa con Coulis di Pomodoro, crema di Bufala e Basilico croccante** € 12,00  
Homemade Gnocchi with Tomato Sauce, cream of Buffalo Mozzarella and crunchy Basil
- Maccheroncini al Torchio con Ragù Bianco di Coniglio e Tartufo Nero Estivo** € 14,00  
Home made Maccheroncini with white Rabbit Ragù and Black Truffle
- Bigoli della casa al Torchio con Ragù d’Anatra e Scorzetta d’Arancia** € 14,00  
Home Made Bigoli Pasta with with Duck ragù
- Tagliatelle di pasta fresca alla Mediterranea, con Cubetti di Tonno Rosso, Ciriello, Olive nere Taggiasche, Capperi e Basilico fresco** € 14,00  
Home Made Tagliatelle “Mediterranea” style with Red Tuna, Cherry Tomatoes, Black Olives, Capers and fresh Basil
- Tortelloni di Pasta fresca al Nero di Seppia con Branzino, melanzane e Timo su Crema di Zucchine al Profumo di Menta** € 14,00  
Home Made Tortelloni filled with Sea-Bass, eggplant and Thyme on a Mint flavored Zucchini Cream

## Primi ✂ First Courses

- Spaghetti artigianali di Gragnano alle Vongole Veraci e Zest di Lime** € 14,00  
Handcrafted Gragnano Spaghetti with Clams and Lime Zest
- Risotto al Pesto di Erbette con Frutti di Mare** € 16,00  
*(Vongole Veraci, Cappesante, Scampi e Mazzancolle)*  
Seafood and herbs Pesto Risotto *(Clams, Scallops, Scampi and King Prawns)*  
*(Minimo per due persone - minimum two people)*
- Tagliolini di Pasta fresca alla “Busara” di Scampi e Mazzancolle** € 16,00  
Home Made Tagliolini “Busara” style with Scampi and King Prawns

## Secondi ✂ Second Courses

- Selezione di Formaggi Veronesi con Mostarde** € 16,00  
Selection of typical veronese Cheeses with mustards
- Battuta di Fassona con uovo su Crema di Robiola e Tartufo nero della Lessinia** € 18,00  
Fassona weal Tartare with Egg, on a cream of Robiola cheese and Black truffle
- Filetto di Maialino bardato e cotto Bassa temperatura, con salsa Senape e Miele** € 20,00  
Pork Tenderloin cooked at low temperature with Honey and Mustard sauce
- 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 5-7 hg. € 5/hg** Locanda’s Rib of Beef 5-7 hg € 5/hg
- Baccalà alla Vicentina con polenta integrale “Taragna”** € 20,00  
Salted Cod with Wholemeal Polenta
- Fritto Misto di Mare e verdure “Vecio Fritolin” della Locanda** € 22,00  
Mixed Fried Fish and vegetables of the house
- “Carrè” di Rombo Chiodato al Forno su Crema di Sedano Rapa** € 24,00  
Baked Turbot on a Celeriac cream
- Pescato del Giorno con Verdure** Fish of the day with Vegetables € 24,00

## Insalate e Contorni ✂ Salads e Side Dishes

- Verdure miste alla griglia e al forno** Mixed grill and baked vegetables € 6,00
- Patate della Locanda al forno** Baked Potatoes € 6,00
- Insalata Mista** Mix Salad € 5,00
- Insalata Caprese di Bufala con Salsa al Basilico** € 9,00  
Caprese Salad with Buffalo Mozzarella and fresh Basil
- Insalatona mista con Crudo, Bruschetta all’Extra Vergine e Bufala** € 12,00  
Mix Salad with Parma Ham, Buffalo Mozzarella and Bruschetta

## Dolci ✂ Desserts

<b>Tiramisù della Locanda</b> Home made Tiramisù	€ 7,00
<b>Mousse di Cioccolato Bianco con salsa ai Frutti di Bosco e Crumble di Biscotto alle Mandorle</b> White Chocolate Mousse with forest fruit sauce and Almond cookie “Crumble”	€ 7,00
<b>Sformatino di Cioccolato Fondente, con il nostro gelato Zabaione e Zenzero candito</b> (10 minuti cottura) Dark Chocolate Cake, eggnog ice cream and candied Ginger (whaiting time 10 minutes)	€ 7,00
<b>Semifreddo al Torroncino con salsa al Frutto della Passione</b> Nougat “Torroncino” Parfait with Passion fruit sauce	€ 7,00
<b>La nostra Sbrisolona con Crema alla Cannella e Grappa di Amarone</b> Home Made Typical veronese “Sbrisolona” served with cinnamon cream and Amarone Grappa	€ 7,00
<b>Sorbetto del Giorno</b> Home Made Sorbet of the day	€ 5,00

## Vini al Bicchiere ✂ Wines by the Glass

### Bollicine ✂ Sparkling Wines

Prosecco Extra Dry DOCG	Villa Vetti	€ 4,00
Trento DOC Brut	Altemasi	€ 7,00

### Rosé ✂ Rosé Wines

Chiaretto di Bardolino DOC	Le Vigne di San Pietro	€ 4,50
----------------------------	------------------------	--------

### Bianchi ✂ White Wines

Soave Classico DOC	Coffele	€ 4,00
Lugana DOC Wighel	Roveglia	€ 4,00
Pinot Grigio DOC Collio Friuli	Collavini	€ 4,50
Toscana Vermentino IGT Masso Vivo	Frescobaldi	€ 4,50
Gewurztraminer DOC	Abbazia Novacella	€ 5,00

### Rossi ✂ Red Wines

Valpolicella Classico DOC	Speri	€ 4,00
Alto Adige Lagrein DOC	Abbazia di Novacella	€ 4,50
Valpolicella Sup. Ripasso DOC Regolo	Sartori	€ 5,00
Palazzo della Torre IGT	Allegrini	€ 6,50
Amarone DOCG Masù di Jago	Recchia	€ 9,50
Recioto DOCG Masù di Jago	Recchia	€ 8,00

Coperto - Service Charge  
€ 2,50