

Antipasti ✂ Starters

Polenta integrale “Taragna” con Soppresa, Lardo al pepe e Gorgonzola dolce Wholemeal Polenta with “Soppresa”, Lard with Pepper and Gorgonzola cheese	€ 12,00
Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi con la nostra Giardiniera Parma Ham 24 Months aged with our sweet & sour vegetables	€ 14,00
Tagliere di Salumi misti Tipici con la nostra Giardiniera Selection of typical Cold Cuts with our sweet & sour vegetables	€ 14,00
Salumi e Formaggi misti Tipici con la nostra Giardiniera e Mostarde Selection of typical Cold Cuts and cheeses with sweet & sour vegetables and mustard <i>(consigliato per due persone - portion for two people)</i>	€ 26,00
Parmigiana di Melanzane su Crema tiepida di Reggiano e Pancetta croccante Eggplant Parmigiana on a cream of Parmigiano cheese and crunchy Bacon	€ 14,00
Carpaccio di Salmone marinato al Sale Maldon Affumicato, insalatina di Finocchio croccante e coulis di Arancia Salmon Carpaccio Marinated with Smoked Maldon Salt, Fennel Salad and Orange sauce	€ 14,00
Mazzancolle bardate alla plancia su Vellutata di Porri e Patate. Grilled King Prawns rolled with bacon on a cream of potatoes and leeks	€ 16,00
Cappesante Gratinata al Forno Scallops au Gratin	€ 16,00
Polpo arrostito su crema di sedano rapa e pomodoro confit Roasted Octopus on a Celeriac cream and dried tomatoes	€ 16,00
Tartare di Cuore di Filetto di Tonno Rosso “SAKU” con mirepoix di Mango e sale nero Hawaii Red Tuna “SAKU” Tartare with Mango mirepoix	€ 16,00

Primi ✂ First Courses

Gnocchi della casa con fonduta di Taleggio e dadolata di Pere Homemade Gnocchi with Taleggio cheese and Pears	€12,00
Maccheroncini al Torchio con Ragù bianco di Vitella e sauté di Porcini Home made Maccheroncini with white Veal Ragù and Porcini Mushrooms	€ 14,00
Bigoli della casa al Torchio con Ragù d’Anatra e Scorzetta d’Arancia Home Made Bigoli Pasta with with Duck ragù and Orange Zest	€ 14,00
Tortelloni di Pasta fresca alla Zucca dolce, fonduta di Monte Veronese, Aceto Balsamico e briciole di Amaretti Home Made Tortelloni with Pumpkin, Monte Veronese Cheese and Balsamic vinegar	€ 14,00
Risotto all’Amarone e cuore Morbido di Monte Veronese Risotto with Amarone Wine and Monte Veronese Cheese <i>(Minimo per due persone - minimum two people)</i>	€ 16,00

Primi ✂ First Courses

Spaghetti artigianali di Gragnano alla Carbonara di Spada affumicato Handcrafted Gragnano Spaghetti with smoked Swordfish Carbonara	€ 16,00
Tagliatelle di pasta fresca con Moscardini, olive nere Taggiasche e crema di Finocchio Home Made Tagliatelle with Baby octopus, Black olives and fennel cream	€ 16,00
Tagliolini di Pasta fresca con crema di Broccolo e Bottarga di Muggine Home Made Tagliolini with Broccoli and salted & dried Mullet roe	€ 16,00

Secondi ✂ Second Courses

Selezione di Formaggi Veronesi con Mostarde Selection of typical veronese Cheeses with mustards	€ 16,00
Battuta di Fassona con Uovo, Crema di Robiola e salsa al Tartufo Nero della Lessinia Fassona weal Tartare with Egg, on a cream of Robiola cheese and Black truffle sauce	€ 18,00
Filetto di Maialino cotto a Bassa temperatura, con polvere di Caffè Indiano e Chutney di Zucca e Mele Pork Tenderloin cooked at low temperature with Indian Coffee powder and Pumpkin and Apple Chutney	€ 20,00
Guancia di Manzo al Vino Amarone su crema di Patate Veal cheek with Amarone wine sauce on a cream of potatoes	€ 24,00
Costata di Manzo della Locanda 5-9 hg. € 5/hg Locanda’s Rib of Beef 5-9 hg € 5/hg	
Baccalà alla Vicentina con polenta integrale “Taragna” Salted Cod with Wholemeal Polenta	€ 20,00
Fritto Misto di Mare e verdure “Vecio Fritolin” della Locanda Mixed Fried Fish and vegetables of the house	€ 22,00
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
Insalatona mista con Crudo, Bruschetta all’Extra Vergine e Bufala Mix Salad with Parma Ham, Buffalo Mozzarella and Bruschetta	€ 12,00

Dolci ✂ Desserts

Tiramisù della Locanda Home made Tiramisù	€ 7,00
Cheesecake al Frutto della Passione Cheesecake with Passion Fruit	€ 7,00
Sformatino di Cioccolato Fondente, con il nostro gelato di Riso e Zenzero candito <i>(10 minuti cottura)</i> Dark Chocolate Cake, Rice ice cream and candied Ginger <i>(whaiting time 10 minutes)</i>	€ 7,00
Tortino tiepido cioccolato, Rum “Don Papa” e Pere con crema alla Cannella Warm Chocolate,Rum and Pears Cake with cinnamon sauce	€ 7,00
La nostra Sbrisolona con Crema Zabaione e Grappa di Amarone Home Made Typical veronese “Sbrisolona” served with eggnog cream and Amarone Grappa	€ 7,00
Sorbetto del Giorno 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