LOCANDA AI PORTICI

MENU

ITA | ENG

VIA SOTTORIVA 3/C, 37121 VERONA - 045 4579300

ANTIPASTI

Parmigiana di Melanzane su Crema tiepida di Reggiano e Pancetta Arrotolata croccante € 14

Polenta morbida Caragna con Soppressa Veneta, Lardo salato alle Erbette ed Erborinato allo Zafferano della Lessinia € 14

Mazzancolle bardate alla Plancia su vellutata di Ceci, Porro fritto e Pomodorini confit € 16

Cappesante gratinate alle erbette, Olive taggiasche e Mirepoix di Pomodoro € 16

Polpo alla Plancia su Crema di Fave e verdure croccanti € 16

Tartare di Cuore di Filetto di Tonno Rosso, Salsa Ponzu e mousse di Avocado € 18

TAGLIERI *(serviti con la nostra Giardiniera di Verdure)*

Soppressa Veneta € 12

Pancetta arrotolata € 12

Mortadella con Pistacchi € 12

Crudo di Parma 24 mesi € 16

Tagliere della Locanda di Salumi misti tipici

Tagliere della Locanda di Salumi e Formaggi Tipici misti e bis di Mostarde

(Tagliere minimo 2 persone)

€ 28

Primi

Pasticcio di Lasagne ai Broccoletti, Salsiccia e Stracchino € 14

Bigoli della casa al Torchio
al sugo di Anatra e grattuggiata d'Arancia € 14

Gnocchi della Locanda al Radicchio tardivo, Speck e Taleggio € 14

Caserecci di pasta fresca al Torchio
con funghi Porcini, crema di Noci e Tartufo Nero € 16

Tortelloni di Pasta fresca alla Zucca su fonduta
di Erborinato della Lessinia allo Zafferano,
briciole di Amaretti e Mirepoix di Pere Williams € 16

Risotto all'Amarone, Quenelle di Zucca e scaglie di Ubriaco
(Risotto Minimo per 2 Persone, 18-20 min. attesa) € 18

Pappardelle di Grano Saraceno con Baccalà mantecato,
olive nere Taggiasche e Pomodorini Confit € 16

Spaghettoni alla Chitarra al Nero di Seppia al sugo di Granchio,
Bottarga di Muggine ed emulsione di peperone giallo € 18

Spaghetti artigianali di Gragnano al Cacio e Pepe
con crudo di Gamberi Rossi e Lime € 18

SECONDI

Selezione di Formaggi Veronesi con Bis di Mostarde € 18

Battuta di Fassona con Tartufo Nero,
Uovo croccante e scaglie di Monte stravecchio di Malga € 22

Rollè di Faraona con Verze, Castagne e Pinoli
in Salsa di Mele al Recioto della Valpolicella € 22

Guancia di Manzo al Vino Amarone su crema di Patate € 24

Costata di Manzo della Locanda 7-10 kg. € 5/kg

Baccalà alla Vicentina con polenta morbida Taragna € 20

Fritto Misto di Mare e verdure "Vecio Fritolin" della Locanda € 22

Pescato del Giorno con Verdure € 24

INSALATE E CONTORNI

Insalata Mista € 5

Verdure miste alla griglia e al forno € 6

Patate della Locanda al forno € 6

Insalatona mista con Crudo di Parma,
Bruschetta all'Extra Vergine e Monte Veronese fresco € 12

Dolci € 8

Tiramisù della Locanda

Tortino tiepido al profumo di Rum con Mele, Pinoli, Uvetta, scaglie di Fondente e crema alla Cannella

Sformatino di Cioccolato Fondente,
con il nostro gelato Fior di Latte al Cardamomo
(10 minuti cottura)

Panna cotta al Cioccolato Bianco e Lamponi

La nostra Sbrisolona con Crema Zabaione
e Grappa di Amarone

Sorbetto del Giorno € 7

Coperto € 2,5

STARTERS

Eggplant Parmigiana on a cream of Parmigiano cheese
and crunchy Bacon € 14

Whole-wheat "Caragna" Polenta with Venetian Soppressa,
Salted Lard with herbs
and Lessinia Saffron Blue cheese. € 14

Grilled King Prawns on a Chickpea cream sauce,
fried Leek and confit Cherry Tomatoes € 16

Scallops au gratin with herbs,
Taggiasca olives, and Tomato mirepoix € 16

Roasted Octopus on a cream of broad beans
and crunchy vegetables € 16

Red Tuna Fillet Heart Tartare,
Ponzu Sauce and Avocado Mousse € 18

COLD CUTS AND CHEESE PLATTERS

(served with our sweet & sour vegetables)

Soppressa Veronese Salami €12

Rolled Bacon € 12

Mortadella with Pistachios € 14

Parma Ham 24 months € 16

Selection of typical
Cold Cuts € 28
(portion for two people)

Selection of typical Cold
Cuts and cheeses
with bis of mustards € 28
(portion for two people)

FIRST COURSES

Lasagna with Broccoli, Sausage,
and Stracchino Cheese € 14

Bigoli "al Torchio" with Duck ragù and Orange Zest € 14

Locanda's Gnocchi with red late Radicchio,
Smoked ham "Speck" and Taleggio cheese € 14

Caserecci, fresh short pasta "al Torchio" with Porcini
mushrooms, Walnut cream and black Truffle € 16

Homemade Pumpkin Tortelloni
on a Saffron-flavored Lessinia blue cheese fondue,
Amaretti crumbs, and Williams Pears mirepoix € 16

Risotto with Amarone Wine, Pumpkin Quenelle
and "Ubriaco" cheese Flakes € 18

(Risotto Minimum for two People, 18-20 minutes wait)

Fresh Buckwheat Pappardelle with Creamed Cod,
Taggiasca Black Olives, and Confit Cherry Tomatoes € 16

Black-ink-Squid Spaghettoni "Chitarra" style with Crab
sauce,, mullet Bottarga and yellow Pepper emulsion € 18

Handcrafted Gragnano Spaghetti "Cacio e Pepe"
with raw red Sicilian Shrimps and Lime € 18

SECOND COURSES

Selection of typical Veronese Cheeses with Mustards € 18

Fassona Beef Tartare with black Truffle, crispy Egg,
and flakes of aged "Malga Monte Veronese" cheese € 22

Guinea Fowl Roll with Cabbage, Chestnuts, and Pine Nuts
in Apple and Recioto della Valpolicella Sauce € 22

Locanda's Rib Steak of Beef 7-10kg - € 5/kg

Veal Cheek with Amarone wine sauce
on a cream of Potatoes € 24

Salted Cod "Vicentina" style
with wholemeal Polenta € 20

Mixed Fried Fish and vegetables of the house € 22

Fish of the day with Vegetables € 24

SALADS & SIDE DISHES

Mix Salad € 5

Mixed grill and baked Vegetables € 6

Locanda's Baked Potatoes € 6

Mix Salad with Parma Ham,
Extra Virgin olive oil Bruschetta
and Monte Veronese cheese € 12

DESSERTS € 8

Locanda's Tiramisù

Warm Rum-flavored Tart with Apples, Pine Nuts, Raisins, dark chocolate shavings and cinnamon cream

Dark Chocolate Cake
with our Cardamon "Fior di Latte" ice Cream
(10 minutes wait)

White Chocolate and Raspberry Panna Cotta

Home Made Typical veronese "Sbrisolona"
served with eggnog cream and Amarone Grappa

Home Made Sorbet of the day € 7

SERVICE CHARGE € 2,5