MENU

ITA | ENG

LOCANDA AI PORTICI

ORARI LOCANDA

PRANZO/LUNCH 12:00 - 15:30

(Accogliamo gli ospiti fino alle 14:00 * We welcome guests until 14:00)

CENA/DINNER 19:00 - 23:30

(Accogliamo gli ospiti fino alle 22:00 * We welcome guests until 22:00)

Via Sottoriva 3/c, 37121 Verona - 045 4579300

ANTIPASTI

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

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

Calamaretti ripieni alla Mediterranea al profumo di Limone su crema di Patate Viola € 16

Cappesante gratinate in Spiedino di Lemon Grass su Vellutata di Piselli € 16

Polpo arrostito alla Plancia su Crema di Zucca al Rosmarino e Riduzione di Lampone e Aceto Balsamico € 16

Tartare di Cuore di Filetto di Tonno Rosso con Sedano Bianco croccante, e Salsa di Mele al Wasabi € 18

TAGLIERI DELLA LOCANDA

(serviti con la nostra Giardiniera di Verdure)

Soppressa Veneta €14

Bis di Pancetta arrotolata e Coppa Venete € 14

Mortadella con Pistacchi e Burrata € 14

Crudo di Parma 24 mesi € 18

Tagliere della Locanda di Salumi misti tipici € 32
(Tagliere 2-4 persone)

Tagliere della Locanda di Salumi e Formaggi Tipici misti e bis di Mostarde € 32
(Tagliere 2-4 persone)

Primi

Pasticcio di Lasagne con Castagne, Radicchio Veronese,
Broccolo e Formaggio Monte € 16

Caserecci di pasta fresca "al Torchio" Con Ragù di Brasato
mantecati con Stravecchio di malga Veronese € 16

Bigoli della casa "al Torchio" al sugo d'Anatra
e grattuggiata d'Arancia € 16

Tortelli alla Zucca Dolce con crema di Erborinato della Lessinia
allo Zafferano, Noci e salsa di Pere € 16

Risotto all'Amarone e Cialda di Ubriaco della Lessinia € 18
(Minimo per 2 Persone)

Gnocchi della casa al sugo di Polpa di Granchio,
Gamberi e Pomodorini Pachino € 18

Spaghetti artigianali di Gragnano
alla Carbonara di Spada affumicato e Pistacchio € 18

Pappardelle di pasta fresca al Ragù Bianco di Baccalà,
olive Taggiasche e Riduzione di Aceto Balsamico € 18

Spaghettoni di pasta fresca alla Chitarra al Nero di Seppia,
al Ragù di Scorfano € 18

SECONDI

Selezione di Formaggi tipici Veronesi
con Bis di Mostarde € 20

Battuta di Scottona (tartare) con Uovo Croccante
su crema di Robiola di Capra al Tartufo nero € 24

Tagliata di Controfiletto di Cavallo con Pesto di Rucola
e Frutta secca, Burrata e Pomodori Secchi € 24

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

Costata di Manzo della Locanda 6-12 hg. € 6/hg

Baccalà alla Vicentina
con polentina Taragna Brustolà € 24

Fritto Misto di Mare e verdure
"Vecio Fritolin" della Locanda € 24

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,
bruschetta all'Extra Vergine e Caprino della Lessinia € 12

Dolci € 8

Tiramisù della Locanda

Creme brulè al frutto della Passione

Sformatino di Cioccolato Fondente, con il nostro gelato
al Cardamomo e Zeste di Arancia candita
(10 minuti cottura)

Tortino di Grano Saraceno al profumo di Rum
con Pere, Pinoli, Uvetta, scaglie di Fondente
e crema alla Cannella

La nostra Sbrisolona con Crema Zabaione
e Grappa di Amarone

Sorbetto del Giorno € 7

LOCANDA AI PORTICI

Coperto € 3

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

Mediterranean-style stuffed baby Squid with a hint of Lemon served on a bed of purple Potato purée € 16

Scallops au Gratin on Lemongrass Skewers over a Pea Velouté € 16

Roasted Octopus on a bed of Rosemary-infused Pumpkin purée with a Raspberry and Balsamic Vinegar reduction € 16

Red Tuna Fillet Tartare with crunchy white Celery and a Wasabi-Apple sauce € 18

COLD CUTS AND CHEESE PLATTERS

(served with our sweet & sour vegetables)

Soppressa Veronese Salami € 14

Bis of Veronese Rolled Bacon & Pork nek Salami € 14

Mortadella with Pistachios and Burrata € 14

Parma Ham 24 months € 18

Selection of typical Cold Cuts € 32

(enough for 2-4 people)

Selection of typical Cold Cuts and cheeses with bis of mustards € 32

(enough for 2-4 people)

FIRST COURSES

Lasagna with Chestnuts, Verona Radicchio,
Broccoli, and Monte Veronese cheese € 16

Caserecci "al Torchio" with braised Beef Ragù
and a grating of Aged Veronese mountain Cheese € 16

Bigoli with Duck Ragù and Orange Zest € 16

Sweet Pumpkin Tortelli with a cream of Lessinia Blue-
Saffron Cheese, Walnuts and Pear sauce € 16

Risotto with Amarone Wine
and crisp of Veronese 'Drunken' Cheese € 18
(Minimum for two People)

Gnocchi with a sauce of Crab meat,
Shrimp, and Pachino Cherry Tomatoes € 18

Handcrafted Gragnano Spaghetti with smoked Swordfish
Carbonara-style and Pistachio € 18

Pappardelle with a white Ragù of Salt Cod, Taggiasca olives,
and a Balsamic Vinegar reduction € 18

Black-Ink-Squid Spaghettoni "Chitarra" style
with red Scorpion fish Ragù € 18

SECOND COURSES

Selection of typical Veronese Cheeses
with Mustards € 20

Scottona veal Tartare (Raw meat) with Crispy Egg
on goat's Robiola cream with Black Truffle € 24

Sliced Horse Striploin with Rocket Pesto and Dried Fruit,
Burrata and Sun-Dried Tomatoes € 24

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

Locanda's Rib of Beef 6-12 hg - € 6/hg

Salted Cod "Vicentina" style
with Wholemeal Polenta € 24

Mixed Fried Fish and vegetables of the house € 24

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, Bruschetta
with Extra Virgin Olive Oil
and Caprino Cheese from Lessinia € 12

DESSERTS € 8

Locanda's Tiramisù

Passion Fruit Creme Brulè

Dark Chocolate Cake with our Cardamon ice cream and Candied Orange zest *(waiting time 10 minutes)*

Buckwheat Cake Scented with Rum,
with Pears, Pine Nuts, Raisins, Dark Chocolate Shavings,
and Cinnamon Cream

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

Home Made Sorbet of the day € 7

LOCANDA AI PORTICI

SERVICE CHARGE € 3