

Locanda Sandi

MENU

“Ritroviamoci insieme, ordiniamo del cibo e raccontiamoci qualche storia.”
“Let’s meet, order some food and share some stories”

Antipasti *Appetizers*

Lumache della Locanda (4, 7, 9, 10, 12)  € 14,00

Our Locanda snails au gratin (4, 7, 9, 10, 12)

Tortino di porcini e montasio su vellutata di zucca (1, 3, 7) € 15,00

Porcini mushroom and Montasio cheese flan on pumpkin velouté (1, 3, 7)

La nostra delizia autunnale
(radicchio rosso, cappuccio viola, zucca al forno, pere nostrane, noci e semi di zucca) (8)  € 18,00

Our autumn delight (Red radicchio, purple cabbage, roasted pumpkin, local pears, walnuts and pumpkin seeds) (8)

Battuta della Locanda a piacere dello chef (1, 7, 8) € 18,00

Our Locanda chef's beef tartare (1, 7, 8)

Antipasto veneziano (baccalà mantecato con cialda di polenta al nero di seppia
con sarde e zucca in saor) (3, 7, 8, 10, 12) € 22,00

Venetian appetizer (Creamed salt cod with a squid-ink polenta crispy wafer, sardines and pumpkin in saor) (3, 7, 8, 10, 12)

Antipasto Monte Cesèn (sopressa nostrana, formaggio di malga e verdure autunnali in composta) (1, 7, 9, 12) € 16,00

Monte Cesèn appetizer (local sopressa salami, mountain-pasture cheese and autumn vegetables in compote) (1, 7, 9, 12)





Primi *First courses*

Riso Carnaroli al Còrpore con fonduta di castelmagno e zucca caramellata (7, 9, 12)

 €18,00

Riso Carnaroli rice with Còrpore wine Castelmagno cheese fondued caramelised pumpkin (7, 9, 12)

Bigoli della Locanda (1, 2, 3, 4, 7, 8)

€ 14,00

Our Locanda Bigoli pasta (1, 2, 3, 4, 7, 8,)

Tortelli di rape rosse con ripieno di morlacco del Grappa, burro di malga e speck croccante (1, 4, 6, 7, 9, 10, 12)

€ 18,00

Beetroot tortelli filled with Morlacco del Grappa cheese, mountain-pasture butter and crispy speck (1, 4, 6, 7, 9, 10, 12)

Crema di fagioli di Lamon e patate del Montello con radicchio rosso autunnale (7, 9)

 € 16,00

Cream of Lamon beans and Montello potatoes with autumn red radicchio (7, 9)

Pappardelle all'anatra come tradizione (1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 12)

€ 18,00

Traditional duck pappardelle (1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 12)

Secondi *Main courses*

Guancia di vitello brasata al Refosco, con polenta bio e funghi di bosco (1, 7, 9, 12) € 25,00

Veal cheek braised in Refosco wine, served with organic polenta and wild mushrooms (1, 7, 9, 12)

Carrè di agnello in panoure di erbette con composta al ribes e Porto (1, 8, 12) € 30,00

Rack of lamb in a herb crust, with redcurrant and Port compote (1, 8, 12)

Baccalà alla vicentina selezione extra con polenta bio di mais marano (1, 2, 3, 7, 12) € 24,00

Selected Vicenza-style salt cod, served with organic Marano corn polenta (1, 2, 3, 7, 12)

Zucca violina gratinata con patate e verza su vellutata di radicchio autunnale e noci tostate (8) 🌿 € 20,00

Butternut squash au gratin with potatoes and Savoy cabbage, served on autumn-radicchio velouté with toasted walnuts (8)

Dalla nostra griglia:

From our grill:

Galletto della Locanda (*Locanda-style spring chicken*) 🍷 € 16,00

Costolette di agnello (*Lamb cutlets*) € 25,00

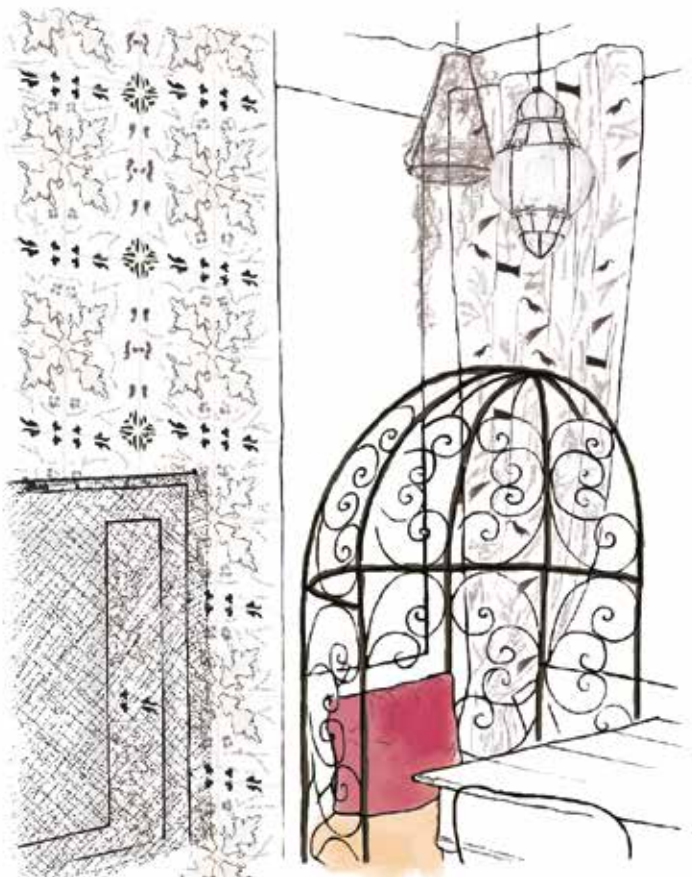
Tagliata di manzo (*Sliced beef steak*) € 22,00

Filetto di manzo (*Beef fillet*) € 25,00

Costata (*Rib steak*) € 7,00/hg

Fiorentina (*Florentine steak*) € 8,50/hg





Dolci *Desserts*

Tiramisù della Locanda (1, 3, 7)

Our 'Locanda' tiramisu (1, 3, 7)

 € 8,00

Pere cardinale caramellate al vino rosso con zabaione al marsala e crumble all'amaretto (1, 3, 7, 8, 12)

Cardinal pears caramelised in red wine, with Marsala zabaglione and amaretti crumble (1, 3, 7, 8, 12)

€ 10,00

Fruttini misti (1, 3, 5, 7, 8)

Mixed fruit with ice cream filling (1, 3, 5, 7, 8)

€ 10,00

Bavarese alla castagna con coulis di cachi alla vaniglia (8)

Chestnut bavarois with vanilla persimmon coulis (8)

€ 9,00

Tartelletta di frolla con mele al calvados e gelato artigianale alla vaniglia (1, 3, 7, 12)

Shortcrust pastry tartlet with Calvados apples and artisan vanilla ice cream (1, 3, 7, 12)

€ 10,00

Crème caramel classico con panna montata (3, 7)

Classic crème caramel with whipped cream (3, 7)

€ 9,00

In caso di allergie ed intolleranze alimentari, i nostri locandieri saranno lieti di aiutarvi nella scelta delle pietanze più indicate.
In case of food allergies and intolerances, our staff will be glad to help you choose the most suitable dishes.

Legenda degli allergeni

- 1** Cereali contenenti glutine
- 2** Crostacei e derivati
- 3** Uova e derivati
- 4** Pesce e derivati
- 5** Arachidi e derivati
- 6** Soia e derivati
- 7** Latte e derivati
- 8** Frutta a guscio e derivati
- 9** Sedano e derivati
- 10** Senape e derivati
- 11** Semi di sesamo e derivati
- 12** Anidride solforosa e solfiti
- 13** Lupini e derivati
- 14** Molluschi e derivati

The Register of Allergens

- 1** Cereals containing gluten
- 2** Crustaceans and derivatives
- 3** Eggs and derivatives
- 4** Fish and derivatives
- 5** Peanuts and derivatives
- 6** Soybeans and derivatives
- 7** Milk and derivatives
- 8** Nuts and derivatives
- 9** Celery and derivatives
- 10** Mustard and derivatives
- 11** Sesame seeds and derivatives
- 12** Sulphur dioxide and derivatives
- 13** Lupin and derivatives
- 14** Molluscs and derivatives

 **Piatto vegano**
Vegan dish

 **Piatto tipico della Locanda**
Typical Locanda dish

Il coperto include acqua, pane e grissini artigianali € 3.50
Cover charge includes water, bread and breadsticks € 3.50

Acqua potabile trattata con tecnologia conforme al D.M. 174/04. Requisiti di sicurezza normative e finalità specifiche applicabili D.M. 25/2012
Drinking water treated with technology compliant with the Ministerial Decree 174/04. Applicable regulatory safety requirements and specific purposes Ministerial Decree 25/2012

