

LOCANDA RISTORI

Orario

LUNEDÌ
CHIUSO

MARTEDÌ - SABATO

12:30 - 14:30

19:00 - 22:30

DOMENICA

12:30 - 14:30

Contatti

TELEFONO

3314663865

EMAIL

info@locandaristori.it

COPERTO | 2,5€

ACQUA | 2,5€

Antipasti

UOVO DELLA LOCANDA ^{1, 3, 7} | 16€

Ovo croccante, crema di caprino e tartufo nero della Lessinia

Fried crispy poached egg, caprino cheese cream and black truffle

BACCALA' MANTECATO ^{4, 7} | 15€

Baccalà mantecato, panissa e olio al prezzemolo

Venetian-style creamed cod whit fried chieckpie polenta e parsley oil

TARTARE DI MANZO, PAVE DI PATATE E SENAPE ALL'ANTICA ^{7, 10} | 14€

Beef tartare, potato pave and whole grain old stile mustard

BRUSCHETTA INVERNALE ^{1, 4, 7} | 14€

Pane di semola dorato, cime di rapa ripassate, alici del cantabrico, burrata e polvere di pomodoro

Golden semolina bread, sautéed turnip tops, Cantabrian anchovies, burrata and tomato powder

SOPPRESSA VENETA, POLENTA ABBRUSTOLITA E ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. ¹² | 13€

(consigliato per due persone)

Cold cut selection with vegetable giardiniera (recommended for two people)

PULLED LAMB ^{1, 3, 7} | 15€

Agnello sfilacciato servito con pan brioche alla cipolla e insalata di verza all'aceto

Pulled lamb served on onion brioche bread, with cabbage salad in vinegar

Secondi

FEGATO ALLA VENEZIANA CON POLENTA MORBIDA ⁷ | 20€

Venetian-style liver with soft polenta

PESCIONE ALLA GRIGLIA ⁴ (minimo 600 gr.) | 30€

Pescato fresco secondo mercato, cotto alla griglia e spinato al tavolo

Grilled fish catch of the day

GUANCIA BRASATA ALL'AMARONE ^{7, 12} | 23€

Guancia di manzo brasata all'Amarone e soffice di patata

Beef cheek braised in Amarone wine and soft mashed potatoes

ZUCCA ARROSTO, GORGONZOLA E SEMI DI ZUCCA CARAMELLATI ⁷ | 20€

Roasted Pumpkin, Gorgonzola, and Caramelized Pumpkin Seeds

BOLLITI ALLA VENETA AL CARRELLO, LE SUE SALSE E PURÈ DI PATATE ^{4, 7, 10, 12} | 27€

Veneto-style boiled meat on a trolley, its sauces and mashed potatoes

ANATRA ALL'ARANCIA CON PURE' DI ZUCCA | 22€

Duck a l'orange with pumpkin puree

Primi

ZUPPA DI CIPOLLE CON CROSTA DI SFOGLIA ^{1, 3, 7} | 14€

Aggiunta: fegatini 2€, tartufo nero 5€

Onion soup with puff pastry crust addition: chicken liver 2€, black truffle 5€

SPAGHETTO QUADRATO CON BUSARA DI SCAMPI ^{1, 2} | 18€

Spaghetti quadrato Monograno Felicetti, mantecato in una salsa rossa di scampi e scampi interi

Monograno Felicetti square pasta in a red scampi sauce with whole scampi

RAVIOLI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO ^{1, 3, 7} | 15€

Ravioli piemontesi agli arrosti, mantecati con il sugo del loro ripieno come da tradizione

Piemontese ravioli filled with roast meat and tossed in their own meat sauce, as per tradition

RISOTTO ALL'AMARONE ^{7, 12} | 16€

Vialone Nano, Amarone della Valpolicella Classica e crema di Monte Veronese

Risotto with Amarone wine and Monte Veronese cheese cream

TORTELLI DI ZUCCA ALLA MANTOVANA, BURRO NOCCIOLA E SALVIA ^{1, 3, 7} | 15€

Matua' style pumpkim tortelli with brown butter and sage

TAGLIOLINI ALL'UOVO CON RAGU' ALLA BOLOGNESE ^{1, 3, 7, 9} | 14€

Tagliolini pasta with bolognese sauce

SPAGHETTO CACIO E CAFFE ^{1, 7} | 14€

Spaghetti Monograno Felicetti mantecato al pecorino romano dop, polvere di caffè e pancetta di vitello arrostita

Spaghetti Monograno Felicetti creamed with pecorino romano cheese and coffe powder and roasted veal belly

Dessert

MILLEFOGLIE, NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E COULIS DI FRUTTI ROSSI ^{1, 3, 7} | 8€

Pastry-puff, white chocolate namelaka and red berry coulis

TORTA CAPRESE CON MOUSSE ALLA NOCCIOLA ^{3, 7, 8} | 7€

Almond flour and chocolate Capri cake with hazelnut mousse

CREMA FRITTA, CON MARMELLATA DI ARANCE ^{1, 3, 7} | 6€

Fried pastry cream with orange jam

TORTA DELLE ROSE E GELATO ALLA VANIGLIA ^{1, 3, 7} | 7€

Roses Cake and vanilla ice-cream

TIRAMISÙ ^{1, 3, 7} | 7€

SGROPPINO LIMONE E LIQUIRIZIA | 7€

Lemon sorbet, vodka, sparkling wine and licorice powder

Alcuni prodotti sono congelati
Some products are frozen