

La Loggia
RESTAURANT

Il Ristorante La Loggia Vi accoglie nei suoi ambienti raffinati e di classe, respirando l'aria dell'aristocrazia che per secoli ha abitato questa dimora.

Dentro ad ogni nostro piatto si celano i segreti della cucina tradizionale, uniti alla passione del nostro Executive Chef per l'innovazione e gli ingredienti d'eccezione.

Il nostro staff è a completa disposizione per rendere la Vostra esperienza culinaria indimenticabile.

La Loggia Restaurant welcomes you to its refined and classy surroundings, breathing the air of the aristocracy that has inhabited this mansion for centuries.

Inside each of our dishes are the secrets of traditional cuisine, combined with our Executive Chef's passion for innovation and exceptional ingredients.

Our staff is at your complete disposal to make your culinary experience truly unforgettable.

Indicazione Allergeni

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica. Il personale di sala è a disposizione per fornirvi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11,

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano Khorasan o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Allergen Directory

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence. Our Staff is at your service to inform you about the origin of every raw material and method of preparation of every dish in this menu. We invite you to inform our Staff about the necessity to consume food without certain substances before the order. During the preparation in the kitchen, it is not possible to exclude accidental contaminations, so our dishes can contain the following allergens, according Reg. UE 1169/11,

- 1, Cereals containing gluten, i.e, wheat, rye, barley, oat, emmer, Khorasan wheat their derivative strains and by-products
- 2, Crustaceans and products based on shellfish
- 3, Eggs and by-products
- 4, Fish and products based on fish
- 5, Peanuts and peanut-based products
- 6, Soy and soy-based products
- 7, Milk and dairy products (lactose included)
- 8, Fruits in shell, i.e, almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products,
- 9, Celery and products based on celery
- 10, Mustard and mustard-based products
- 11, Sesame seeds and sesame seeds-based products
- 12, Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
- 13, Lupine and lupine-based products
- 14, Molluscs and products based on molluscs

Antipasti *Starters*

Girello di vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata e fiori di capperò (3,4)
Slow-cooked veal roulade, tuna sauce and caper flowers
euro 18,00

Baccalà mantecato con polenta bianca fritta e maionese al pomodorino datterino confit (4,7)
Codfish whipped with fried white polenta and cherry tomato confit mayonnaise
euro 16,00

Fresca caprese di pomodoro, clorofilla al basilico e stracciatella di burrata (7) 
Fresh Caprese with tomato, basil chlorophyll, and burrata stracciatella
euro 15,00

Mousse di ricotta e spinaci, tuorlo croccante,
crumble al porro e zabaione salato al Marsala (1,3,7,12) 
*Ricotta and spinach mousse, crispy egg yolk,
leek crumble, and savory Marsala zabaglione*
euro 16,00

Insalata di piovra, misticanza selvatica e gel agli agrumi (4,14)
Octopus salad, wild mixed greens, and citrus gel
euro 18,00

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati con i seguenti ingredienti: (baccalà) sono congelati all'origine dal produttore, mentre altri alimenti che arrivano freschi (pomodorini confit, polenta, baccalà), vengono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa presso la nostra struttura, seguendo le procedure descritte nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti. Il pesce somministrato crudo o praticamente crudo è sottoposto ad abbattimento rapido al fine di garantirne la Sicurezza ai sensi del Reg. 853/04. *In order to guarantee quality and food safety, the products served with the following ingredients: (cod) are frozen at the origin by the producer, while other foods that arrive fresh (confit cherry tomatoes, polenta), undergo negative temperature chilling at our facility, following the procedures described in the HACCP Plan under Reg. EC 852/04. Our Staff is available to provide any information regarding the nature and the origin of the food served. Fish administered raw or practically raw is subjected to rapid killing in order to guarantee its safety pursuant to Reg. 853/04.*

Il pane servito in accompagnamento è un prodotto congelato all'origine dal produttore e presenta i seguenti allergeni: 1,3,5,6,7,8,10,11. *The bread served with the courses is a product frozen at origin by the producer and has the following allergens: 1,3,5,6,7,8,10,11.*



Primi piatti *First courses*

Gnocchetti con cipollotto alla fiamma, gamberi rossi e piselli (1,2,3,4)
Gnocchetti with flamed onion, red prawns and peas
euro 24,00

Mezze maniche al peperone, olive taggiasche e uova di lompo (1,3,4)
Mezze maniche pasta with bell pepper, Taggiasca olives, and lumpfish roe
euro 22,00

Maccheroncini artigianali all'uovo con sugo d'anatra alla vicentina (1,3,7,9)
Artisanal egg maccheroncini with duck sauce Vicenza style
euro 22,00

Tradizionali tagliolini al nero di seppia (1,3,4)
Traditional tagliolini with cuttlefish ink
euro 24,00

Ravioli ripieni agli asparagi e ricotta infornata con polvere di funghi di bosco (1,3,7) 
Asparagus and ricotta-filled ravioli with mushroom powder
euro 22,00

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati con i seguenti ingredienti: (gnocchetti di patate, nero di seppia, anatra, gamberi) sono congelati all'origine dal produttore. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti. Il pesce somministrato crudo o praticamente crudo è sottoposto ad abbattimento rapido al fine di garantirne la Sicurezza ai sensi del Reg. 853/04.

In order to guarantee quality and food safety, the products served with the following ingredients (potato gnocchi, squid ink, duck, red prawns) are frozen at the origin by the producer. Our Staff is available to provide any information regarding the nature and the origin of the food served. Fish administered raw or practically raw is subjected to rapid killing in order to guarantee its safety pursuant to Reg. 853/04.

Il pane servito in accompagnamento è un prodotto congelato all'origine dal produttore e presenta i seguenti allergeni: 1,3,5,6,7,8,10,11. *The bread served with the courses is a product frozen at origin by the producer and has the following allergens: 1,3,5,6,7,8,10,11.*

Secondi piatti *Main courses*

Trancio di salmone su cremoso di patate e cime di rapa (4)
Salmon fillet on creamy potatoes and broccoli rabe
euro 32,00

Rotolo di faraona cotto al fieno, baby verdure dell'orto, patate e il suo fondo (12)
Hay-cooked guinea fowl roll, baby garden vegetables, potatoes, and its own jus
euro 29,00

Orticello di verdure  
Vegetable garden
euro 22,00

Il tradizionale baccalà alla vicentina con polenta bianca dorata (4,7)
Traditional Vicenza-style salt cod with golden white polenta
euro 26,00

Carrè di agnello arrostito in padella, cremoso alle patate di Rotzo e il suo fondo (12)
Pan-seared roasted lamb rack, creamy Rotzo potatoes, and its own jus
euro 34,00

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati con i seguenti ingredienti: (baccalà, faraona, agnello) sono congelati all'origine dal produttore, mentre altri alimenti che arrivano freschi (polenta, baccalà, trancio di salmone), vengono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa presso la nostra struttura, seguendo le procedure descritte nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti. *In order to guarantee quality and food safety, the products served with the following ingredients (codfish, guinea fowl, lamb) are frozen at the origin by the producer, while other food products that arrive fresh (polenta, salt cod, salmon steak) are frozen at a negative temperature directly in our structure following the procedures described in the HACCP Plan in accordance with EC Reg. 852/04. Our Staff is available to provide any information regarding the nature and the origin of the food served. Fish administered raw or practically raw is subjected to rapid killing in order to guarantee its safety pursuant to Reg. 853/04.*

Il pane servito in accompagnamento è un prodotto congelato all'origine dal produttore e presenta i seguenti allergeni: 1,3,5,6,7,8,10,11. *The bread served with the courses is a product frozen at origin by the producer and has the following allergens: 1,3,5,6,7,8,10,11.*