

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

Baccalà mantecato con polenta bianca fritta e cipolla in saor (1,3,4,7,8)
Codfish whipped with fried white polenta and sweet-and-sour onions
euro 16,00

Tartare di filetto di manzo, carciofo croccante, mousse all’Asiago e tartufo dei Colli Berici (7,8)
Beef fillet tartare, crispy artichoke, Asiago mousse and truffle from the Colli Berici
euro 18,00

Tortino alla zucca, cremoso allo squacquerone e cipollotto (3,7) 
Pumpkin flan, Squacquerone cream, and spring onion
euro 16,00

Uovo poché, spuma alle patate di Rotzo, Grana 36 Mesi e porcini (3,7) 
Poached egg, Rotzo potato foam, 36-month aged Grana Padano, and porcini mushrooms
euro 18,00

Falafel di ceci, peperone alla fiamma, porro croccante, salsa allo yogurt e curcuma (6,8,13) 
Chickpea falafel, flame-roasted bell pepper, crispy leek, yogurt and turmeric sauce
euro 16,00

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati con i seguenti ingredienti: (baccalà, falafel di ceci, tartufo) sono congelati all’origine dal produttore, mentre altri alimenti che arrivano freschi (baccalà, manzo, polenta), 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, chickpea falafel, truffle) are frozen at the origin by the producer, while other foods that arrive fresh (cod, beef, 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

Pappardelle all’uovo, cinghiale e frutti rossi (1,3,7)

Egg pappardelle with wild boar and berries

euro 24,00

Gnocchi alle castagne, carciofi e Grana 36 Mesi (1,3,7) 

Chestnut gnocchi with artichokes and 36-month aged Grana Padano

euro 22,00

Maccheroncini artigianali all’uovo con sugo d’anatra della tradizione (1,3,7,9)

Artisanal egg maccheroncini with traditional duck sauce

euro 22,00

Plin ripieno allo stracotto di vitello, burro salvia e il suo fondo (1,3,7,9,12)

Plin (stuffed pasta) with braised veal, served with sage butter and its own jus

euro 24,00

Mezze maniche ai crostacei, panna di affioramento e la sua bisque (1,2,7)

Mezze maniche with shellfish, cream from the top milk layer, and its bisque

euro 22,00

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati con i seguenti ingredienti: (cinghiale, frutti rossi, anatra, crostacei) 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 (wild boar, red fruits, duck, shellfish) 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.*

Coperto / *Cover charge* 3 euro



Piatti vegetariani / *Vegetarian dishes*



Piatti Vegani / *Vegan dishes*

Secondi piatti

Main courses

Trancio di rombo alla mediterranea (4,12)

Mediterranean-style turbot fillet

euro 32,00

Angus alla griglia, verdure dell’orto, spinacino e cremoso alle patate (7)

Grilled Angus beef, garden vegetables, baby spinach, and creamy potato purée

euro 32,00

Orticello di verdure invernali dell’Orto  

Winter vegetable garden

euro 22,00

Il tradizionale baccalà alla vicentina con polenta bianca dorata (1,4,7,6)

Traditional Vicenza-style salt cod with golden white polenta

euro 26,00

Bocconcini di vitello alla zucca, porcini e castagne (7)

Veal morsel with pumpkin, porcini mushrooms, and chestnuts

euro 28,00

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati con i seguenti ingredienti: (baccalà, rombo, vitello, spinacino) sono congelati all’origine dal produttore, mentre altri alimenti che arrivano freschi (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. *In order to guarantee quality and food safety, the products served with the following ingredients (codfish, turbot, veal, spinach) are frozen at the origin by the producer, while other food products that arrive fresh (polenta, salt cod) 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.*

Coperto / *Cover charge* 3 euro



Piatti vegetariani / *Vegetarian dishes*



Piatti Vegani / *Vegan dishes*