

La Loggia

RESTAURANT

Il Ristorante La Loggia costituisce un continuum sensoriale con l'Hotel Villa Michelangelo: sale raffinate con caminetti, pavimenti in marmo, travature in legno e, soprattutto, un'identica vocazione per l'eccellenza che si esprime in una cucina di altissimo livello, servita con la classe e lo stile degni dell'aristocrazia che per secoli ha abitato questa dimora.

The La Loggia restaurant has the same ambience as the hotel, boasting refined rooms with fireplaces, marble floors, exposed beam ceilings and, above all, the same reputation for excellence, expressed in superlative cuisine served with the class and style worthy of the aristocracy that lived here for centuries.



HOTEL VILLA MICHELANGELO

V I C E N Z A

STARHOTELS[®]
COLLEZIONE

Benvenuti al *Ristorante La Loggia*, dove ogni piatto è un racconto di gusto, memoria e identità. La nostra filosofia culinaria nasce da una profonda connessione con il territorio: ingredienti freschi e stagionali, selezionati con cura da produttori italiani e locali che identificano la nostra tradizione. In tutti gli Starhotels, il concetto di cucina territoriale non è solo una scelta, ma un valore fondamentale che si traduce in “Km Veneto”. Lasciatevi guidare in un viaggio autentico tra sapori ed emozioni, alla scoperta della nostra cultura gastronomica.

*Welcome to our La Loggia Restaurant,
where every dish is a tale of taste, memory and identity.
Our culinary philosophy stems from a deep connection
with the local area: fresh and seasonal ingredients,
carefully selected from
Italian and local producers that identify our tradition.
In all Starhotels, the concept of local cuisine
is not just a choice, but a core value
translated in the “Km Veneto”.
Let us guide you on an authentic journey between
flavors and emotions, discovering our territory.*



Coperto / Cover Charge: € 3,00

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

* Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati con i seguenti ingredienti: (pane, raviolacci, hamburger di manzo, polpo, rombo) sono congelati all'origine dal produttore, mentre altri alimenti che arrivano freschi (polenta, cipolla caramellata, invidia) 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. Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio, sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011.

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
Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
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

In order to guarantee quality and food safety, the products served with the following ingredients: (bread, raviolacci, beef burgers, turbot, octopus) are frozen at the origin by the producer, while other food products that arrive fresh (polenta, caramelized onion, sautéed green onions) 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. In order to protect consumer's

health, fishery products that are served raw or partially raw in this restaurant, are subjected to a rapid drop of temperature for health purposes, in accordance with EC Reg. 853/04 and the Ministry of Health Circular 17/02/2011.

Antipasti Starters



Terrina di faraona
nostrana in saor, cipolla rossa
agrodolce, pinoli tostatati e
riduzione al Recioto

Terrine of local guinea fowl in
saor, sweet-and-sour red onion,
toasted pine nuts, and Recioto
wine reduction

(8-12)

16

Prosciutto di cervo,
insalatina di funghi, melograno e
scaglie di Trentingrana

Venison prosciutto with a
mushroom salad, pomegranate,
and shavings of Trentingrana

(7)

14



Baccalà mantecato tradizionale su
cialda croccante di polenta di
Marano ed emulsione di broccolo
fiolaro di Creazzo

Traditional whipped codfish on
a crispy Marano polenta wafer
with an emulsion of Creazzo
“fiolaro” broccoli

(1-4-7)

12



Uovo poché, crema
di zucca "Violina", finferli saltati e
aria di Parmigiano Reggiano

Poached egg, “Violina” pumpkin
purée, sautéed chanterelles, and
Parmigiano Reggiano foam

(3-7)

12



Millefoglie di sedano
rapa e barbabietola al forno,
maionese vegana alla senape
antica e noci di Rovigo

A mille-feuille of celeriac and
roasted beets, with vegan
mayonnaise made with aged
mustard and Rovigo walnuts.

(10-12)

12

Primi *First Courses*

 Maccheroncini con ragù bianco d'anatra sfumato al sauvignon di Barbarano *Maccheroncini with white duck ragù, simmered with Barbarano Sauvignon*

(1-3-7-12)

18

Plin ripieni di stracotto di manzo, il loro fondo ristretto e ricotta di capra al forno *Plin stuffed with braised beef, served with a reduced brown stock and baked goat-milk ricotta*

(1-3-7-12)

18

Spaghetto alla chitarra alla genovese di tonno *Chitarra spaghetti with Genovese tuna sauce*

(1-3-4-12)

16

 Risotto mantecato al tartufo dei berici, fonduta di Asiago DOP giovane e polvere di castagne *Creamed risotto with Berici truffles, young Asiago DOP fondue, and chestnut powder*

(7)

14

 Gnocchetti di patate ed ortica fatti in casa, crema di zucca, funghi trifolati e porro croccante *Homemade potato and nettle gnocchetti, pumpkin cream, black trumpet mushrooms, and crispy leek*

(1)

12

Secondi *Main Courses*

Guancia di vitello brasata all'Amarone della Valpolicella su crema e croccante di topinambur *Braised veal cheek in Amarone della Valpolicella, served on a bed of Jerusalem artichoke cream and crisp*

(9-12)

28

Filetto di scottona scottato al Rosa dei Berici, riduzione ai mirtilli neri selvatici, funghi finferli spadellati e patate al limone *Scottona fillet seared with "rosa dei Berici" wine, wild blueberry reduction, sautéed chanterelle mushrooms, and lemon potatoes*

(1-7-9-12)

26

Calamaro nostrano scottato alla plancia, crema di zucca "Violina" profumata allo zenzero, cime di rapa spadellate piccanti finferli *Locally sourced squid seared on the grill, "Violina" pumpkin cream infused with ginger, and spicy sautéed turnip greens*

(14)

24

 Millefoglie di patate e formaggio Morlacco del Grappa fuso, servita con biette al burro nocciola *Potato mille-feuille with melted Morlacco del Grappa cheese, served with chard in brown butter*

(7)

14

 Veggy burger laccato alla piastra, crema di cavolfiore affumicato e spinaci saltati *Grilled glazed veggie burger, smoked cauliflower purée, and sautéed spinach*

(1-6-9-10-11)

16