

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

**Baccalà mantecato**
accompagnato da polenta e
cipolla rossa caramellata

*Creamed salt cod served with
polenta and caramelized red onion*

(1-4-7)

16

Prosciutto Crudo
e bocconcino di bufala campana

*Prosciutto crudo with fresh buffalo
mozzarella from Campania*

(7)

14

Culatta stagionata e
melone retato

*Aged Culatta cured ham
with cantaloupe melon*

12

**Caprese di**
stracciata ai tre pomodori

*Stracciatella Caprese with three
varieties of tomatoes*

(7)

12

**Tartare di rapa**
rossa con salsa yogurt e zucchine

*Beetroot tartare with yogurt sauce
and zucchini*

(7)

12

Primi *First Courses*



Risotto Riserva San Massimo
con burrata, pesto e limone

*Riserva San Massimo risotto with
burrata, pesto and lemon*

(7-8)

18

Raviolacci allo
stracotto della tradizione e salsa di
zucchine alla scapece

*Large ravioli filled with traditional
slow-braised beef, served with
marinated zucchini sauce*

(1-3-7)

18

Mezzi rigatoni con
polpo e crema di patate di Rotzo

*Mezzi rigatoni with octopus and
Rotzo potato cream*

(1-7-12-14)

16

Tonnarelli alla
Carbonara della tradizione

*Traditional Carbonara
tonnarelli*

(1-3-7)

14



Spaghettoni di
Gragnano alla Barzanella di San
Marzano e basilico fresco

*Gragnano spaghettoni with
San Marzano tomato sauce
and fresh basil*

(1)

12



Secondi *Main Courses*

Filetto di rombo con
cipolla dorata, patate croccanti
e salsa di pomodorini datterini

*Turbot fillet with golden onion,
crispy potatoes and datterino
tomato sauce*

(4)

28



Tagliata di Black
Angus con patate schiacciate e
indivia ripassata

*Sliced Black Angus beef steak
with crushed potatoes and
sautéed endive*

(7)

26

Hamburger Goldoni

Goldoni Burger

pane bun, hamburger di manzo (180 g),
guanciale croccante, lattuga iceberg,
pomodori cuore di bue, salsa burger, cipolle
caramellate e chips di patate artigianali

*bun, 180 g beef burger, crispy guanciale,
iceberg lettuce, oxheart tomatoes, house
burger sauce, caramelized onions and
homemade potato chips*

(1-3-7-10-11)

24



Insalata Estiva

Summer Salad

Insalata con carote, patate lesse, capperi di
Pantelleria, pomodori e cetrioli

*salad with carrots, boiled potatoes, Pantelleria
capers, tomatoes and cucumbers*

14

Insalata Greca

Greek Salad

insalata con pomodori, cetrioli, feta, olive
taggiasche, cipolla e salsa yogurt

*salad with tomatoes, cucumbers, feta cheese,
Taggiasca olives, onion and yogurt dressing*

(7)

16

