

La Loggia

RESTAURANT

SAPORI DEL TERRITORIO | LOCAL PROPOSALS

Degustazione di Formaggi del Territorio, Sopressa Vicentina e Giardiniera Tradizionale(7)

Local Cheese with Local Salami and Sweet and Sour Vegetable Gardener

euro 16,00

Tagliatelle* al Tartufo* nero dei Colli Berici (1-3)

Tagliatelle with Colli Berici Black Truffle

euro 28,00

Baccala alla Vicentina con Polenta Bianca Grigliata(4)

Vicentina Cod with Grilled withe Polenta

euro 24,00

Entreè di Benvenuto dello Chef

ANTIPASTI / STARTERS

Mantecato di baccalà*, polenta piastrata al nero di seppia e cavolo rosso marinato al limone (4)

Creamed codfish, grilled polenta with squid ink and marinated red cabbage with lemon*

euro 16,00

Sautè di Cozze Nazionali leggermente affumicato(14)

Mussels Sautè slightly smoked

euro 16,00

Crudo di Parma DOP 18 mesi, burratina pugliese e pane carasau tostato(1,7)

Crudo di Parma DOP 18 months, Pugliese burratina cheese and toasted carasau bread

euro 16,00

Noci di Capesante* caramellate al Miele Con Purea di Carote alla Curcuma(14)

Caramelized Scallops with Carrots and Curcuma Purea*

euro 20,00

Uovo Bio Allevato a Terra a 62° su Vellutata di Asparagi Bianchi di Bassano, Crostino alle Erbe

Aromatiche e Tartufo nero dei Colli Berici(1,3)

Bio Eggs with Asparagus from Bassano del Grappa Cream, Crouton and Colli Berici black Truffle

euro 16,00

PRIMI PIATTI | *FIRST COURSES*

Spaghetti Afeltra di Gragnano alle Vongole Veraci e Bottarga con clorofilla di Prezzemolo (1,14)

Spaghetti IGP with Clams and Mullet Roe with Parsley chlorophyll

euro 22,00

Bigoli* al ragù d'anatra della tradizione veneta con spuma di Vezzena (1,7)

Bigoli with traditional Veneto duck ragout and Vezzena cheese mousse*

euro 20,00

Vialone di Grumolo mantecato al Valdobbiadene con Tartare di Scampi* e Tartufo Nero (2,7)

Vialone nano risotto with Valdobbiadene Superiore, langoustine tartare and*

Black truffle

euro 30,00

Linguine di Nola di Gragnano all'Astice* (1,2)

Linguine "Di Nola" from Gragnano with lobster*

euro 36,00

Maltagliati* della Casa alla Crema di Asparagi Di Bassano, Aglio nero e Lamelle di mandorle
tostate (1,3,8)

Homemade Fresh Pasta with Asparagus from Bassano del Grappa Cream, Black Garlic and*

Toasted Almonds

euro 20,00

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Sella di agnello su crema di topinambur, carciofo saltato alla menta
Loil Lamb with Jerusalem artichokes cream, sautéed artichoke with mint

euro 20,00

Filetto di Scottona alla riduzione di Porto* con contorno Stagionale

Scottona Filet Tasseled with Porto and Seasonal Vegetables

euro 36,00

Rombo* Salsato con il suo Fondo con Patate Variegate (4)

Turbot Tasseled and variegated Potatoes*

euro 26,00

Polpo* alla Mediterranea su crema allo Zafferano e Croccante al Nero di Seppia (14,7)

Mediterranea Octopus on saffron cream and squid ink Crispy*

euro 22,00

Composta di Verdure Stagionali, Seitan e Marmellata di Zucca allo Zenzero

Vegetables with Seitan and Pumpkin Ginger Chutney

euro 18,00

**Prodotto surgelato all'origine / Originally frozen product*

Coperto/Cover Charge euro 3

DOLCI | *DESSERTS*

Il nostro amato Tiramisù (1,3,7)

Our Beloved Tiramisu

euro 10,00

Parfait* al Pistacchio con sentori di Cioccolato Fondente e Sablè alla Nocciola (3,7,8)

Pistachio Parfait* with Chocolate Taste and Peanut Sablè

euro 10,00

Cheesecake* al Mango (1,7)

*Mango Cheesecake**

euro 10,00

Tagliata di frutta Fresca

Fresh Sliced Fruit

euro 10,00

Pera Cotta al Rosmarino, Salsa Inglese al Caffè e Bacche di Ribes Rosso (3,7)

Cooked Pear with Rosemary, English Coffee Sauce and Red Berries

euro 10,00