

La Loggia

RESTAURANT

LO CHEF CONSIGLIA / CHEF SUGGESTION

Degustazione della tradizione mediterranea a cura dello Chef

Menù a 4 portate a cura dello Chef (min, per 2 persone)

euro 70,00 a persona – euro 85,00 con abbinamento vini

Mediterranean tradition tasting menu by Chef

Chef's choice of four courses (min, for 2 persons)

euro 70,00 per person – euro 85,00 wine pairing included

COPERTO / COVER CHARGE 3



Vegetarian Plates



Vegan Plates

ANTIPASTI | STARTERS

Tartare vegetariana, crudità di stagione e maionese alla senape (10) 

Vegetarian tartare, seasonal crudités and mustard mayonnaise

euro 14,00

Baccalà mantecato, chutney alle cipolle rosse di Tropea e crostino alle erbe (1,4)

Creamed codfish, Tropea red onion chutney and herb crouton

euro 16,00

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

pane carasau leggermente tostato

Crudo di Parma DOP 18 months,

Apulia milky buttered mozzarella cheese, toasted carasau bread

euro 16,00

Degustazione di prodotti territoriali (7,8)

Asiago, Morlacco, Vezzena, soppressa Vicentina con giardiniera e frutta secca

Local Cheese, Local Salami and Sweet and Sour Vegetable Gardener

euro 16,00

Lingotto di salmone marinato alle erbe aromatiche e (4)

cavolo rosso al limone avvolto in semi di papavero

Marinated ingot salmon with aromatic herbs,

lemon red cabbage, wrapped in poppy seeds

euro 18,00

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati con i seguenti ingredienti: (pane, baccalà) sono congelati all'origine dal produttore, mentre altri alimenti che arrivano freschi (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: (bread, coldfish) are frozen at the origin by the producer, while other food products that arrive fresh (salmon) 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.*

PRIMI PIATTI | *FIRST COURSES*

Bigoli al ragù di cortile con coniglio, anatra e faraona (1,3)

Bigoli pasta with rabbit, duck, guinea fowl ragout,

euro 18,00

Risotto Vialone nano di Grumolo delle Abbadesse (3,7,8) 

mantecato alla barbabietola, spuma di Vezzena e mandorle tostate

Risotto Vialone nano from Grumolo delle Abbadesse beetroot creamed,

vezzena mousse and toasted almonds

euro 18,00

Triangoli ripieni con olive taggiasche e burrata su fondente di datterino giallo (1,3,7) 

Ravioli filled with black olives and milky buttered mozzarella cheese

on a yellow datterino fondant

euro 18,00

Paccheri con pesto di pomodori disidratato, canocchie e menta (1,2,3)

Paccheri with dehydrated tomato pesto, mantis shrimp and mint

euro 18,00

Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci, (1,4,14)

bottarga di muggine e clorofilla di prezzemolo

Gragnano spaghetti with clams, mullet roe and parsley chlorophyll

euro 22,00

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati con i seguenti ingredienti: (pane, coniglio, anatra, faraona, triangoli, canocchie, crema di vongole, bigoli) sono congelati all'origine dal produttore, mentre altri alimenti che arrivano freschi (vongole) 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 (bread, rabbit, duck, guinea fowl, ravioli, mantis shrimp, clams cream, bigoli pasta) are frozen at the origin by the producer, while other food products that arrive fresh (clams) 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*

COPERTO / COVER CHARGE 3



Vegetarian Plates



Vegan Plates

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Composizione di verdure con feta, emulsione al basilico (7) 

Vegetable composition with feta and basil emulsion

euro 16,00

Filetto di branzino in crosta di mandorle, patate fondenti e salsa tartara (3,4,8)

Sea bass fillet in an almond crust, fondant potatoes and tartar sauce

euro 26,00

Scottadito di agnello con indivia belga piastrata

Baby cutlet Lamb with grilled Belgian endive

euro 28,00

Grigliata mista di pesce con gamberoni, polpo, seppia (7,14)

Mixed grilled fish with King prawns, octopus and cuttlefish

euro 30,00

Filetto di Scottona con verdure grigliate

Beef Fillet with Seasonal grilled Vegetables

euro 33,00

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati con i seguenti ingredienti: (pane, agnello, gamberoni, polpo, seppia) sono congelati all'origine dal produttore, mentre altri alimenti che arrivano freschi (branzino) 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 (bread, lamb, prawns, octopus, cuttlefish) are frozen at the origin by the producer, while other food products that arrive fresh (seabass) 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*

DOLCI | *DESSERTS*

Il nostro sempre amato Tiramisù (1,3,7) 

Our always loved Tiramisù

euro 10,00

Parfait alla fragola con sentore al cioccolato (1,3,7) 

Strawberry Parfait with Chocolate Taste

euro 10,00

Pesca melba con gelato alla crema e mandorle (3,7,8) 

Peach melba, ice cream and almonds

euro 10,00

Cheesecake al mango (1,3,7) 

Mango Cheesecake

euro 10,00

Tagliata di frutta fresca  

Fresh Sliced Fruit

euro 10,00

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati con i seguenti ingredienti: (cheesecake) sono congelati all'origine dal produttore, mentre altri alimenti che arrivano freschi (parfait) 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: (cheesecake) are frozen at the origin by the producer, while other food products that arrive fresh (parfait) 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,*

COPERTO / COVER CHARGE 3

 Vegetarian Plates   Vegan Plates

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*
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*