

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  
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

## Antipasti Starters

Carpaccio di Garronese Veneta accompagnato da mousse di Asiago Penna Nera,  
porcini delle Vezzene e tartufo nero dei Colli Berici (1,7)

*Carpaccio of Garronese Veneta accompanied by Asiago Penna Nera mousse,  
Vezzene porcini mushrooms and black truffle from the Berici Hills*

euro 18,00

-----

Baccalà mantecato con polenta bianca frita e maionese al pomodorino datterino confit (4,7)

*Codfish mantecato with fried white polenta and cherry tomato confit mayonnaise*

euro 16,00

-----

Brownie alla zucca violina, rocher al Caprino e porro croccante (1,7,3) 

*Pumpkin violet brownie, Caprino cheese rocher and crispy leek*

euro 15,00

-----

Perle croccanti di polenta taragna, porcini al burro di malga noisette  
e cremoso all'Asiago dolce pressato (7) 

*Crispy pearls of polenta taragna, porcini mushrooms with malga noisette butter  
and sweet Asiago Pressato cheese*

euro 16,00

-----

Calamaro ripieno alle erbe invernali su guazzetto alla mediterranea (7,14)

*Squid stuffed with winter herbs on Mediterranean-style guazzetto*

euro 18,00

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati con i seguenti ingredienti: (tartufo, calamaro) 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: (truffle, squid) 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.*



## Primi piatti *First courses*

Gnocchetti di patate alla zucca violina,   
cremoso alle caldarroste e panna d'affioramento (1,7)

*Potato dumplings with pumpkin violet, creamy roasted chestnut and rising cream*

euro 22,00

---

Mezze maniche allo stracotto di vitello e cipollotto (1,7,9)

*Mezze maniche with veal stew and spring onion*

euro 20,00

---

Maccheronici artigianali all'uovo con sugo d'anatra alla vicentina (1,3,7,9)

*Artisanal egg maccheronici with duck sauce Vicenza style*

euro 20,00

---

Tagliolini al tartufo nero dei Colli Berici, mantecati con zabaione all'uovo salato (3,7)

*Tagliolini with black truffle from the Berici Hills, whipped with salted egg zabaglione* 

euro 22,00

---

Risotto al porro e capesante, con polvere di porcino e il suo corallo (7,14)

*Leek and scallop risotto, with porcini powder and its coral*

euro 24,00

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati con i seguenti ingredienti: (gnocchetti di patate, tartufo, anatra) 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 (potato dumplings, truffle, duck) 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.*

Coperto / Cover charge 3€



Piatti vegetariani / Vegetarian plates



Piatti Vegani / Vegan plates

## Secondi piatti *Main courses*

Trancio di ricciola al limone su cremoso alle patate,  
carciofo croccante e purea di castagne al timo (4)

*Lemon yellowtail slice on potato cream sauce, crispy artichoke and thyme chestnut puree*

euro 34,00

---

Guancia di vitello brasata al Barolo

su purea di zucca arrostita e baby verdure dell'orto (7,9)

*Veal cheek braised in Barolo wine on roasted pumpkin puree and baby garden greens*

euro 29,00

---

Orticello di verdure del giorno  

*Vegetables of the day*

euro 22,00

---

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

*Traditional Vicenza-style salt cod with golden white polenta*

euro 26,00

---

Medaglione di Garronese Veneta ai profumi di camino,  
insalatina di castraùre croccanti e coulis ai frutti rossi

*Medallion of Garronese Veneta with fireplace scents,  
crispy artichoke sprout salad and red fruit coulis*

euro 36,00

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

Coperto / Cover charge 3€



Piatti vegetariani / Vegetarian plates



Piatti Vegani / Vegan plates