

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
- 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

Flan agli asparagi con salsa al Parmigiano e porro croccante (1,3,7)

Asparagus flan with Parmesan sauce and crispy leek

euro 14,00

Tartare di Fassona al sugo d'arrosto con fiocchi di Asiago e lamelle di tartufo estivo (7)

Fassona beef tartare with roast sauce, Asiago flakes, and summer truffle shavings

euro 18,00

Baccalà mantecato con polenta croccante e cipolla rossa caramellata (1,4,7,12)

Creamed cod with crispy polenta and caramelized red onion

euro 16,00

Hummus di carote e lenticchie rosse con crumble alle noci e olio aromatizzato (1,8)  

Carrot and red lentil hummus with walnut crumble and flavored oil

euro 12,00

Falafel con purea di rapa rossa e yogurt alla menta  

Falafel with beetroot purée and mint yogurt

euro 16,00

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati con i seguenti ingredienti: (falafel di ceci, tartufo) sono congelati all'origine dal produttore, mentre altri alimenti che arrivano freschi (), 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, 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: (chickpea falafel, truffle) are frozen at the origin by the producer, while other foods that arrive fresh (), undergo negative temperature chilling at our facility, following the procedures described in the HACCP Plan under Reg, EC 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.

Il pane servito in accompagnamento è un prodotto congelato all'origine dal produttore e presenta i seguenti allergeni: 1,3,5,6,7,8,10,11. The bread served with the courses is a product frozen at origin by the producer and has the following allergens: 1,3,5,6,7,8,10,11.

Primi piatti *First courses*

Gnocchi di patate con pesto di peperoni arrostiti, mandorle tostate e pecorino (1,3,7) 
Potato gnocchi with roasted pepper pesto, toasted almonds and pecorino cheese

euro 20,00

Maccheroncini all'uovo con ragù d'anitra e caprino morbido (1,3,7,8)
Egg maccheroncini with duck ragù and soft goat cheese

euro 22,00

Fusilloni alla busara con panna acidula e terra piccante (1,2,7,8)
Fusilloni alla Busara with tangy cream and spicy crumb

euro 24,00

Ravioli cacio e pepe con salvia e guanciale croccante (1,3,7)
Cacio e pepe ravioli with sage and crispy guanciale

euro 22,00

Risotto Carnaroli mantecato al Morlacco e polvere di lime (7) 
Vialone Nano risotto, creamed with Morlacco cheese and dusted with lime zest


euro 22,00

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati con i seguenti ingredienti: (gnocchi, maccheroncini, scampi, ravioli) sono congelati all'origine dal produttore, mentre altri alimenti che arrivano freschi (-), 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, 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: (gnocchi, maccheroncini, scampi, ravioli) are frozen at the origin by the producer, while other foods that arrive fresh (-), undergo negative temperature chilling at our facility, following the procedures described in the HACCP Plan under Reg. EC 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.

Il pane servito in accompagnamento è un prodotto congelato all'origine dal produttore e presenta i seguenti allergeni: 1,3,5,6,7,8,10,11. The bread served with the courses is a product frozen at origin by the producer and has the following allergens: 1,3,5,6,7,8,10,11.



Secondi piatti *Main courses*

Parmigiana di melanzane e fonduta di provola affumicata (1,7) 
Eggplant parmigiana with smoked provola fondue

euro 18,00

Filetto di manzo con riduzione di amarone su letto di patate e cardoncelli speziati (7,12)
Beef fillet with Amarone reduction on a bed of potatoes and seasoned cardoncelli

euro 30,00

Tentacolo di polpo in doppia cottura con cime di rapa spadellate
al peperoncino e salsa BBQ (1,14)
Double-cooked octopus tentacle with sautéed broccoli rabe, chili, and BBQ sauce

euro 26,00

Baccalà alla vicentina con polenta bianca soffiata (1,4,7,12)
Vicenza-style cod with puffed white polenta

euro 26,00

Hamburger di verdure con salsa di datterini gialli e spinaci saltati 
all'olio extra vergine di oliva

*Vegetable burger with yellow cherry tomato sauce
and sautéed spinach in extra virgin olive oil*

euro 20,00

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati con i seguenti ingredienti: (polpo, hamburger) sono congelati all'origine dal produttore, mentre altri alimenti che arrivano freschi (-), 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, 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: (octopus, burger) are frozen at the origin by the producer, while other foods that arrive fresh (-), undergo negative temperature chilling at our facility, following the procedures described in the HACCP Plan under Reg. EC 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.

Il pane servito in accompagnamento è un prodotto congelato all'origine dal produttore e presenta i seguenti allergeni: 1,3,5,6,7,8,10,11. The bread served with the courses is a product frozen at origin by the producer and has the following allergens: 1,3,5,6,7,8,10,11.

