



LA NOSTRA SELEZIONE DI BIRRE ARTIGIANALI

Una accurata selezione di birre provenienti dai birrifici italiani premiati dalla fiera BeerAttraction in collaborazione con UnionBirrai: l'associazione dei piccoli birrifici indipendenti.

Cos'è la birra: la birra è una derrata alimentare alcolica prodotta con acqua 85%, malto (principalmente d'orzo), luppolo e lievito.

È considerata una delle più antiche bevande alcoliche della storia, il più antico ritrovamento archeologico che attesta la produzione di birra è avvenuto in Mesopotamia e risale all'epoca predinastica sumera, circa 4000 anni a.C.

Quali sono i tipi di birra: in base al tipo di lievito utilizzato e, di conseguenza, al tipo di fermentazione, le birre si dividono in tre grandi famiglie:

ALE: ad "alta fermentazione", sono prodotte con lieviti "Saccharomyces cerevisiae", che predilige temperature più elevate. Tra queste: le ale inglesi, che si distinguono in vari stili come bitter, mild ale, brown ale, old ale, barleywine, India pale ale.

LAGER: a "bassa fermentazione", sono invece prodotte con lieviti "Saccharomyces carlsbergensis", che predilige temperature più basse. Il procedimento industriale è più recente ma garantisce una maggior stabilità e ripetibilità, permettendo a queste birre di essere oggi di gran lunga le più diffuse sul mercato.

LAMBIC: Non prevedono inoculo di lievito selezionato, sono ottenuti dalla fermentazione spontanea, indotta dai lieviti selvaggi tra cui i "Brettanomyces bruxellensis" e il "Brettanomyces lambicus"; il lambic normalmente è assemblato per ottenere la gueuze, ma può anche essere aromatizzato alla frutta: prende il nome di "framboise" se si tratta di lamponi, "kriek" di ciliegie.

Da cosa è dato il colore della birra: il colore dipende dal tipo di maltazione subito dai cereali impiegati cioè dalla tostatura del malto d'orzo o dall'eventuale aggiunta di frutta o succhi in fermentazione.

Si distinguono in chiare, ambrate, scure.

Come spillare una birra in bottiglia: prendere un bicchiere da birra e risciacquarlo rapidamente con dell'acqua fredda; iniziare la spillatura di birra lentamente con un'angolazione di 45 gradi; ridurre l'inclinazione quando già metà della birra riempie il bicchiere; smettere di versare quando 3/4 del bicchiere è pieno; aspettare qualche secondo e roteare la bottiglia leggermente versando ciò che rimane in cima al bicchiere.

Adesso hai davanti a te un bicchiere perfetto di birra.



BIRIFICIO OTUS Helles - 50cl - 7,50

B5 è una birra per tutti, la cui fragranza e qualità delle materie prime si manifestano nel bicchiere. Equilibrata, schietta e facile da bere.

Nazione: Italia
Stile: helles
Grado Alcolico: 5,5% Vol.
Fermentazione: bassa
Schiuma: fine e compatta
Colore: giallo paglierino
Aroma: miele, fiori ed erbe
Gusto: cereali e miele



CHIEMSEER Hell - 50cl - 6,50

Chiemseer è una birra che ha le sue radici nella bellissima regione denominata Chiemgau dai fertili campi, verdi alpeggi, in riva allo specchio d'acqua del lago Chiemsee.

Nazione: Germania
Stile: helles
Grado Alcolico: 4,8% Vol.
Fermentazione: bassa
Schiuma: abbondante e persistente
Colore: dorato e limpido
Aroma: profumo floreale non troppo marcato
Gusto: gusto rinfrescante e mai stancante: da provare e riprovare



PEDAVERNA DOLOMITI 8° Doppio Malto - 33cl - 5,50

Nazione: Italia
Stile: Bock
Grado Alcolico: 8% Vol.
Fermentazione: bassa
Schiuma: fine, compatta e cremosa
Colore: oro intenso
Aroma: complesso e fruttato, con note di mela, vaniglia e mandorla
Gusto: nel retrogusto, emerge con discrezione un floreale sentore di luppolo



PEDAVERNA DOLOMITI Rossa - 33cl - 5,50

Nazione: Italia
Stile: Dunkel Bock
Grado Alcolico: 6,7% Vol.
Fermentazione: bassa
Schiuma: cremosa e persistente
Colore: ambrato rossastro
Aroma: delicato si caratterizza per una miscela tra note di caramello e profumo di malto torrefatto
Gusto: gusto caldo e pieno. Ideale sia nelle grandi occasioni, ma anche per i momenti di relax



BIRIFICIO OTUS Pils² - 33cl - 6,50

Nazione: Italia
Stile: India Pilsener Pilsner Pils
Grado Alcolico: 5,2% Vol.
Fermentazione: bassa
Schiuma: fine e compatta e persistente
Colore: biondo chiaro
Aroma: i profumi floreali, speziati dei luppoli e i toni dolci dei malti ci preparano a una birra di estrema scorrevolezza e aromaticità
Gusto: in bocca sorprendono l'aroma maltato e quello floreale dei luppoli usati. L'acqua povera in sali, il suo taglio secco e una punta di amaro ne fanno una birra per tutte le occasioni e per tutti i gusti. Fine e gradevole



FÜRSTENBERG Pilsener - 33cl - 5,50

Nazione: Germania
Stile: Pilsener Pilsner Pils
Grado Alcolico: 4,8% Vol.
Fermentazione: bassa
Schiuma: candida e finissima
Colore: giallo dorato
Aroma: il miglior malto della regione e una miscela particolare di luppoli aromatici delle varietà Hallertauer e Tettnanger le conferiscono il suo caratteristico aroma e la sua nota inconfondibilmente aspra
Gusto: gradevole accento di luppolo e di freschezza, al bere offre una sensazione di fine cremosità in bocca, con una marcata nota di luppolo e un retrogusto aspro



MARSTON'S Pedigree - 50cl - 6,50

Birra per la quale viene ancora utilizzato il Burton Union System, un metodo grazie al quale viene inserita in barili di quercia, che permettono a questa birra di fermentare e maturare lentamente come nessun'altra birra al mondo.

Nazione: Inghilterra
Stile: Amber Ale
Grado Alcolico: 4,5% Vol.
Fermentazione: alta
Schiuma: biancastra, cremosa e persistente
Colore: ambrato
Aroma: profumi floreali, di lievito, frutta, malto, tostature, luppolo terroso
Gusto: affascinante gusto di malto biscottato al palato, luppolo piccante fruttato e leggero



BIRRIFICIO OTUS Lolipa - 33cl - 6,50

Nazione: Italia
Stile: India Pale Ale
Grado Alcolico: 4,5% Vol.
Fermentazione: alta
Schiuma: densa e persistente
Colore: biondo oro
Aroma: al naso subito sentori erbacei da buon Ipa, leggero fruttato con una punta di agrume
Gusto: carbonazione media, corpo medio/basso, si ripropone l'erbaceo leggero fruttato e agrumi che si mischiano con il dolce del malto con un'idea di crackers per poi tornare sull'amaro e fondersi insieme in un bouquet fantastico



WYCHWOOD HOBGOBLIN Ipa - 50cl - 7,00

Nazione: Oxfordshire, Regno Unito
Stile: IPA
Grado Alcolico: 5,3% Vol.
Fermentazione: alta
Schiuma: densa e abbastanza persistente
Colore: biondo scuro
Aroma: attraverso l'utilizzo dei luppoli fuggles, golding e stiria e poi ampliati con l'aggiunta di alcuni potenti luppoli americani, forniscono una esplosione di aroma tropicale e di amarezza succosa unica
Gusto: aroma tropicale dall'amarezza succosa



WYCHWOOD HOBGOBLIN King - 50cl - 7,00

Nazione: Oxfordshire, Regno Unito
Stile: IPA Strong Ale
Grado Alcolico: 6,6% Vol.
Fermentazione: alta
Schiuma: schiuma beige, abbondante e abbastanza persistente
Colore: rosso intenso
Aroma: dolce aroma di malto, note di caramello e legno
Gusto: il sapore è molto alcolico e dolce note di caramello.
Corpo medio e carbonatazione luce con un dolce finale, asciutto



WEIHENSTEPHANER Bock Weizen - 50cl - 6,00

È una birra di grano dal gusto ricco e imponente, prodotta in Baviera secondo la legge della purezza tedesca dal più longevo birrifico in attività dal 1040!

Nazione: Germania
Stile: weizen bock
Grado Alcolico: 7,7% Vol.
Fermentazione: alta fermentazione
Schiuma: fine e cremosa
Colore: dorato velato
Aroma: presenta al naso un aroma molto gradevole, fruttato e speziato in cui è chiaramente percettibile l'influenza del lievito utilizzato
Gusto: molto gradevole, fruttato e speziato in cui è chiaramente percettibile l'influenza del lievito utilizzato



AUERBRAU Johann Auer Dunkel Weizen - 50cl - 6,00

Particolarissima versione scura delle classiche e gustose weizen bavaresi, ben si presta a piatti corposi o ai dolci tipici bavaresi.

Nazione: Germania
Stile: dunkel weissbier
Grado Alcolico: 5,5% Vol.
Fermentazione: alta fermentazione rifermentata in bottiglia
Schiuma: soffice e abbondante
Colore: scura
Aroma: aroma deciso con un retrogusto fruttato e speziato
Gusto: sapore fresco e leggermente amarognolo del frumento e dell'orzo con una nota di tostato derivante dalla tostatura più accentuata

BIRRIFICIO OTUS Side B - 33cl - 6,50



Nazione: Italia
Stile: blanche
Grado Alcolico: 4,5% Vol.
Fermentazione: alta
Schiuma: abbondante, perlage medio
Colore: giallo opalescente
Aroma: aromatizzata con buccia d'arancia essiccata della varietà curaçao, con l'aggiunta di coriandolo che gli dona una leggera acidità
Gusto: birra leggera, rinfrescante e dissetante, nota per la sua lieve acidità, è sconsigliato innanzitutto servirla con la classica fetta di limone. Questa birra ha un corpo leggero e acidulo, mentre le spezie utilizzate donano note floreali, agrumate e fruttate

FORST

Felsenkeller - 33cl - 5,50



Questa specialità birraria, naturalmente torbida, perché infustata direttamente dal tank di maturazione e quindi non filtrata e non pastorizzata, sorprende l'attento appassionato di birra con il suo sapore pieno, corposo e con un retrogusto morbido.

Nazione: Italia
Stile: Keller non filtrata
Grado Alcolico: 5,2% Vol.
Fermentazione: bassa
Schiuma: compatta e persistente
Colore: giallo dorato torbido
Aroma: morbido e piacevole
Gusto: sapore pieno

BIRRIFICIO OTUS Sole e Sale - 33cl - 6,50



Nazione: Italia
Stile: Saison
Grado Alcolico: 5,2% Vol.
Fermentazione: alta
Schiuma: fine, compatta e persistente
Colore: giallo paglierino
Aroma: speziato e si caratterizza per un intenso sentore di bucce di bergamotto, arancia amara e coriandolo
Gusto: malto e spezie con finale una nota sapida. Abbiamo infatti arricchito la ricetta originale belga con un pizzico di sale di Volterra



Save WATER DRINK BEER

FORST Felsenkeller - 33cl - 5,50



Questa specialità birraria, naturalmente torbida, perché infustata direttamente dal tank di maturazione e quindi non filtrata e non pastorizzata, sorprende l'attento appassionato di birra con il suo sapore pieno, corposo e con un retrogusto morbido.

Nazione: Italia
Stile: Keller non filtrata
Grado Alcolico: 5,2% Vol.
Fermentazione: bassa
Schiuma: compatta e persistente
Colore: giallo dorato torbido
Aroma: morbido e piacevole
Gusto: sapore pieno

TIMMERMANS

Blanche Lambicus - 37,5cl - 8,00



Viene prodotta su una base di lambic, alla quale si associa il processo di birrificazione delle birre a base di malto di frumento. Attraverso l'aggiunta di ingredienti speziati, come il coriandolo o delle bucce di arancia seccate, si ottiene una birra dal sapore fruttato, leggera, sapientemente 'torbida' e sottilmente 'speziata'.

Nazione: Belgio
Stile: Lambic Blanche
Grado Alcolico: 4,5% Vol.
Fermentazione: spontanea
Schiuma: cremosa e molto abbondante
Colore: chiaro
Aroma: di mela, albicocca e caramello
Gusto: in bocca acido medio e il gusto amaro della "dolcezza"



WATERLOO Triple Blond - 33cl - 6,00

Dopo una fermentazione di diverse settimane, una seconda fermentazione in bottiglia completerà la finezza del suo aroma.

Nazione: Belgio
Stile: triplo malto
Grado Alcolico: 8% Vol.
Fermentazione: alta (rifermentata in bottiglia)
Schiuma: densa e cremosa
Colore: giallo oro
Aroma: "vivi e fruttati", si percepiscono le note fini e delicate del luppolo. Qualche tocco di mela verde e tiglio completano il bouquet
Gusto: primi sapori decisi offre un finale di luppolo molto fresco e una gradevole asprezza



WATERLOO Double Dark - 33cl - 6,00

Birra scura prodotta con malti tostati. La fermentazione in bottiglia le conferisce un carattere potente e gradevole allo stesso tempo.

Nazione: Belgio
Stile: doppio malto
Grado Alcolico: 8% Vol.
Fermentazione: alta (rifermentata in bottiglia)
Schiuma: cremosa e persistente
Colore: bruno-rossastri
Aroma: bouquet molto complesso, potente, corposo con delle note legnose di legno antico e humus, sviluppano un finale gradevolmente caramellato
Gusto: l'irruzione in bocca è molto rotonda. Il gusto di malto tostato rafforza gli aromi di caffè e di toffee



BIRIFICIO OTUS Ambranera - 33cl - 6,00

Nazione: Italia
Stile: Oatmeal Stout
Grado Alcolico: 5,2% Vol.
Fermentazione: alta
Schiuma: abbondante, compatta, aderente e setosa
Colore: scura
Aroma: cioccolato, caffè e caffelatte
Gusto: sorprende la morbidezza con un distinto aroma di caramello. È il tostato a dominare completamente il sapore di questa birra Stout, che presenta anche note di caffè e cacao



BELHAVEN BLACK Scottish Stout - 44cl - 6,00

Prodotta con tre malti differenti. Il suo colore è nero, aromi tostati, sentori di cioccolato e caffè. Birra corposa con schiuma compatta. La lattina contiene una pallina di carboazoto che le permette di sprigionare la sua famosa schiuma che è tutto un programma.

Nazione: Scozia
Stile: Stout
Grado Alcolico: 4,2% Vol.
Fermentazione: alta
Schiuma: densa e cremosa
Colore: nera
Aroma: dolce con sentori di caffè
Gusto: tostato, caramellato, cioccolatooso



FABBRICA DI PEDAVENA Superior - 33cl - 6,00 Senza Glutine

Dopo molti anni di studio, lavorazione e perfezionamento, Superior presenta Senza Glutine, adatta per gli intolleranti al glutine che vogliono degustare una vera birra, dalle qualità organolettiche e dalle sensorialità inalterate rispetto alla birra della tradizione

Nazione: Italia
Stile: belgian strong ale
Grado Alcolico: 5,2% Vol.
Fermentazione: bassa
Schiuma: fine e persistente
Colore: giallo paglierino
Aroma: caratteristico profumo floreale, con note fruttate
Gusto: pieno e persistente



FORST Analcolica 0,0% - 33cl - 5,50

Birra FORST Sportiva per natura: per la Coppa del Mondo di Sci Alpino in Italia, FORST rafforza la sua collaborazione con FISI presentando l'analcolica FORST 0,0%!

Nazione: Italia
Stile: analcolica
Grado Alcolico: 0,0% Vol.
Fermentazione: bassa
Schiuma: fine e compatta
Colore: giallo paglierino
Aroma: delicato con piacevoli note di luppolo
Gusto: caratterizzata da piacevoli note di luppolo, questa birra ha un gusto pieno e bilanciato. Una birra corposa, nonostante i 0,0% gradi alcolici



Gentile Ospite,

qui in questa zona di confine tra il Lombardo ed il Veneto, tra la provincia di Verona e Mantova, ci siamo immaginati che lungo questa via oggi così trafficata di auto, ci fosse qualche secolo fa lo stesso "traffico", di carri, cavalli ma soprattutto di viandanti.

Si perchè queste due province sono storicamente state prodighe di scambi commerciali, culturali e anche purtroppo di lotte di potere.

Ci siamo sempre immaginati che in questo luogo potesse sorgere una locanda per poter offrire ristoro a chi ne avesse necessità e da qui l'idea di un titolo che evochi tempi remoti e che imponesse proposte gastronomiche legate alla tradizione locale e comunque alla genuinità dei prodotti.

Una responsabilità che ci assumiamo scegliendo accuratamente le materie prime, lavorandole artigianalmente per poterVi offrire un menù di assoluta qualità in un ambiente semplice ma accogliente e, nella speranza di incontrare il Vostro gradimento, Vi auguriamo

Buon Ristoro



La Gran Recia

Le Nostre Cotolette ... con carne di tacchino

La Gran Recia Classica
con patatine fritte rustiche con la buccia

Media 400gr -15 | Gigante 650gr -25



La Gran Recia Rustica
con pomodorini freschi e rucola

Media 400gr -16 | Gigante 650gr -26



La Gran Recia Valle degli Orti
con peperoni, zucchine e melanzane grigliate
con scaglie di caciocavallo

Media 400gr -17 | Gigante 650gr -27



La Gran Recia Porchetta
con porchetta di Ariccia IGP
e patate al forno aromatizzate al rosmarino

Media 400gr -18 | Gigante 650gr -28



La Gran Recia Trevisana
con gorgonzola dolce al cucchiaio
e radicchio rosso

Media 400gr -18 | Gigante 650gr -28



La Gran Recia Südtirol
con speck de 'na 'olta della Lessinia
e brie filante

Media 400gr -17 | Gigante 650gr -27



La Gran Recia Crudo con crudo di Soave riserva 24 mesi e stracciatella Pugliese

Media 400gr -21 | Gigante 650gr -34



La Gran Recia Boscaiola con funghi freschi dal bosco e scaglie di grana

Media 400gr -19 | Gigante 650gr -32



La Gran Recia Cotto con prosciutto cotto legato a mano e fonduta di scamorza affumicata

Media 400gr -19 | Gigante 650gr -32



La Gran Recia Calabrese con caponata di melanzane, peperoni, pomodorini, cipolla di tropea, nduja, scaglie di provola e basilico

Media 400gr -20 | Gigante 650gr -34



La Gran Recia Piacentina con patate al forno, coppa pepata Piacentina e rosmarino

Media 400gr -19 | Gigante 650gr -32



La Gran Recia Campi Flegrei con bufala affumicata, pecorino, pepe, pomodorino confit e salsa al basilico

Media 400gr -20 | Gigante 650gr -32



Costoletta Milanese

Con carne di Vitello

Sezione selezionata di lombata con osso di vitello da 7 mesi, impanata con pane grattugiato di michetta essicata e tritata a mano, farina 00, prezzemolo, parmigiano e successivamente fritta nel burro non chiarificato.

La accompagnamo con una salsa particolare della Locanda e patate al rosmarino. -20



Costoletta Iberica

Con carne di Patanegra

La carne di maiale iberico è apprezzata in ogni sua parte.

Il pascolo in libertà e l'alimentazione naturale permettono al maiale iberico, a differenza del maiale bianco, di accumulare molto grasso intramuscolare e di avere carni particolarmente gustose e aromatiche.

Noi la serviamo con le patate bravas con rucola e pomodorini -22



Costoletta Agello

Con carne di Agnello

Costolette d'agnello Nuova Zelanda scalzate con doppia panatura al mais, realizzata con uova, timo, sale e pepe per creare un croccante e saporito involucro che custodisce un interno tenero. La frittura con il burro ad una temperatura leggermente più bassa del solito vi garantirà un risultato perfetto: molto morbide e succose dentro e gradevolmente croccante fuori.

Noi la serviamo con una salsa alla menta -25



ANTIPASTI

Presidio SlowFood

*Gran degustazione di Salumi e Formaggi
con gnocco fritto e mostarde della Locandà
(consigliato per 2 persone) - 25*



*Degustazione di formaggi tipici della Lessinia
con mostarde e mandorle di ris padovane - 16*



*Degustazione di salumi Selezionati di alta qualità
con gnocco fritto semi-integrale - 15*



*Tartare con filetto di narzo scottora battuta a coltello
servita con un bruschette e fantasia della Locandà - 12*



*Lucio in salsa alla Gardesana con chips croccanti di
polenta rustica - 12*



*Burattina frita alla panigiana, su polpa di pomiro
San Marzano, melanzane fritte, basilico e scaglie di
ricotta affumicata - 12*



*Pilpo del Mediterraneo scottato alla griglia su letto di
puntarelle alla romana - 14*



PRIMI PIATTI

Storia del Tortellino di Valeggio

Una antica leggenda racconta che alla fine del trecento un soldato delle truppe viscontee che si era accampato nei pressi di Valeggio sul Mincio con il suo esercito, si innamorò ricambiato di una bellissima Ninfa. Braccati dagli uomini che volevano catturarli i due amanti si rifugiarono nelle paludine del fiume Mincio lasciando ai loro inseguitori un fazzoletto di seta drata, che avevano simbolicamente annodato come pegno del loro amore. Da quel giorno le ragazze della zona, durante i giorni di festa, amano ricordare la dolce storia dei due innamorati preparando i Torti d'Amore. Si tratta di squisiti tortellini rigorosamente fatti a mano con una pasta tirata sottile come la seta, che viene tagliata e annodata come un fazzoletto, dopo averla annodata con un delicato ripieno di pregiate carni assaiute.

Tortellini di Valeggio al burro fuso - 12



Tortelli di zucca dolce della Locandà - 13



Maccheroncini all'uso del Viandante con stracotto di musso (asin) - 11



Tagliatelle all'uso fatte in casa al tartufo, funghi freschi nisto bosco, porcini e pezzanolo - 12



Bigli al torchio cacio e pepe della Locandà con tartare di tonno e pistacchi - 13



Spaghetti grano duro di Gragnano al profumo delicato di mare (cozze, vongole, spigole e calamari) - 15



DAL NOSTRO BRACIERE

**Non magre carne è un disio,
magre carne è un istio**

*Tagliata di controfiletto Black Angus
degli alti pascoli dell' Irlanda*

- 20

*Contorni a parte: orti, crudi, grigliati, patate al forno
o patatine fritte rustiche con la buccia*



*Per la Nostra carne abbiamo selezionato i migliori
partier; le migliori ricette e le migliori tecniche di
preparazione e cottura innovative*

Usiamo solo carne di scottora Nazionale

*La scottora è un giovane femmina di bovino di età
non superiore a 15/16 mesi con una carne di una
tenerezza eccellente*

*La carne della scottora ha minuscole infiltrazioni
di grasso nella massa magra, chiamate marezzature.
Con la cottura, le marezzature si sciolgono e
conferiscono alla carne gusto e morbidezza*

*In più abbiamo selezionato qualche taglio prelibato
per chi si vuole concedere il top come l' Aberdeen
Black Angus Irlandese, un antichissima razza
bovina, la più allevata nel nord*

*La sua carne riconosciuta come di ottima qualità,
si presenta delicata e morbida, ed essendo grassa e
marezzata conferisce ulteriormente molta tenerezza
e sapidità*

Galletto Vallespuga ai ferri

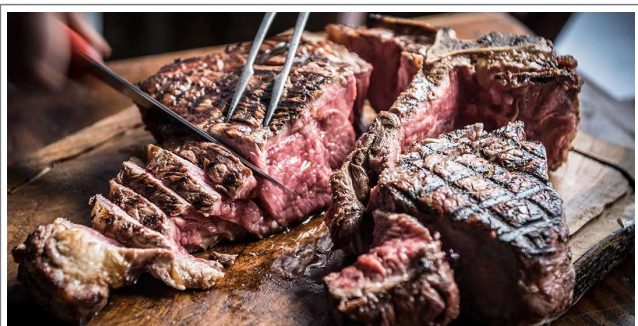
- con patatine fritte rustiche con la buccia - 15
- con verdure grigliate - 16



Mezza Fiorentina di manzo scottora alla griglia

- porzione da 750g ca - 4,5€/etto

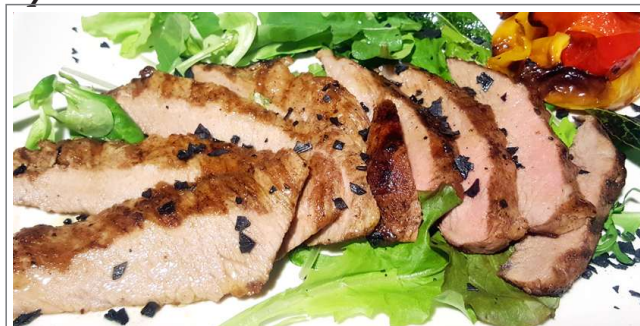
*Contorni a parte: orti, crudi, grigliati, patate al forno
o patatine fritte rustiche con la buccia*



*Tagliata pata negra bellota allevata a giante
con scaglie di sale nero di Cipro*

- 22

*Contorni a parte: orti, crudi, grigliati, patate al forno
o patatine fritte rustiche con la buccia*

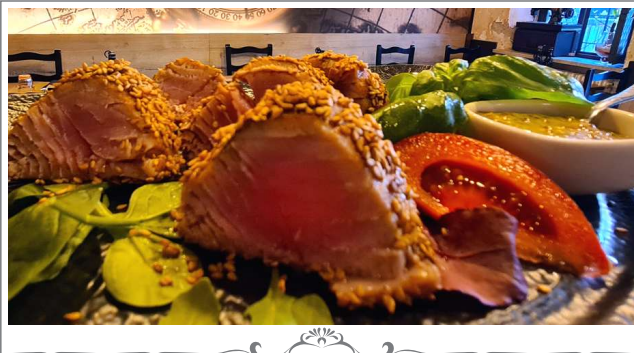


Gran Fritto misto di pesce fresco
(gamberi, gamberetti, scampi, calanari, moscardini)
- solo di venerdì, sabato e domenica
- o solo su prenotazione anticipata - 22



Tagliata di tonno fresco scottato in crosta di sesamo
e salsa al basilico - 20

Cantoni a parte: cotti, crudi, grigliati, patate al forno
o patate fritte rustiche con la buccia

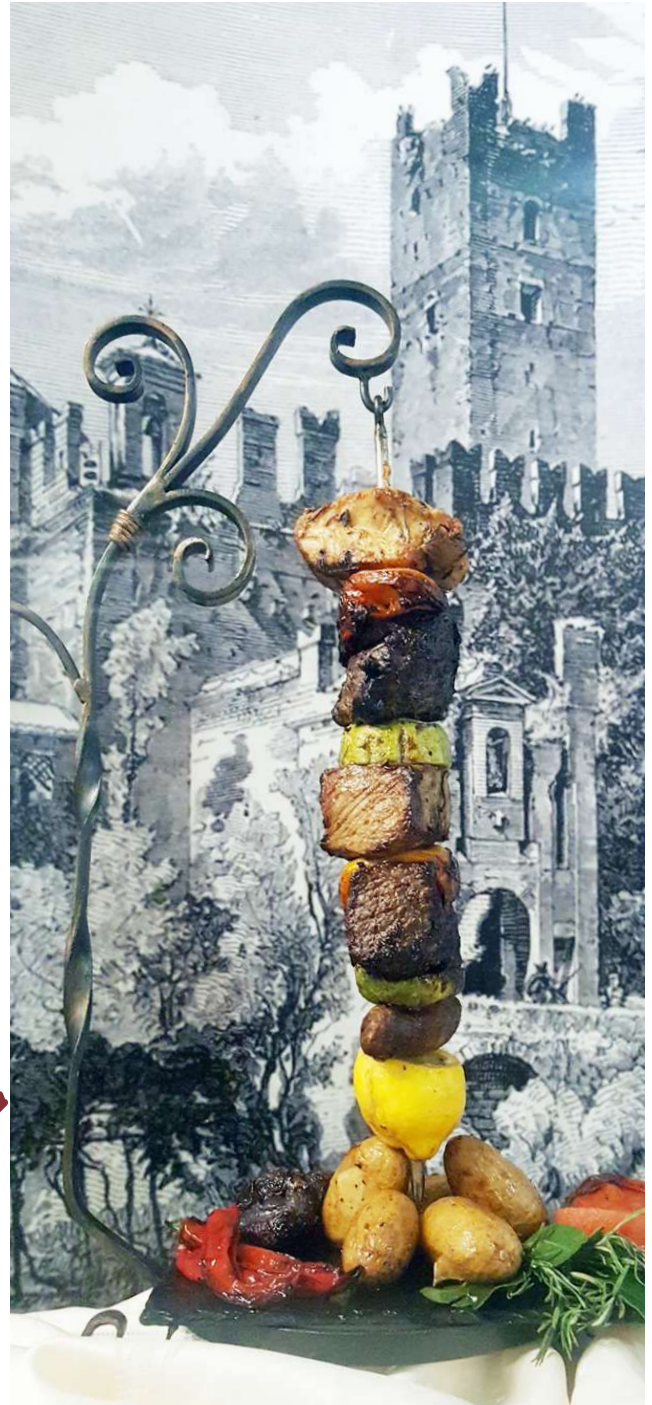


Lo Spiede del Viamante

1,250kg di carni pregiate selezionate
con verdure di stagione grigliate, consigliato per 2 persone

- 300g Black Angus Irlandese
- 250g Pata Negra Bellota Iberico
- 300g Picogna di scottura
- 200g Filetto di vitello
- 200g Salsiccia Veneta

- 60



Le nostre Insalate

Bufala (Bufala Campana, olive nere, insalata gentile, radicchio, carote) - 15

Dana del lago (Salmore scelto affumicato norvegese, indivia belga, nisticanza, crostini di pane) - 15

Chicken (Sfilacci di pollo ai ferri, nisticanza, pomodori datterini, carote, sedano) - 13

Estiva (Lattuga, olive nere, pomodori, uova, patate lesse, trancetti di tonno, basilico) - 12

Insalata di Mare (Gamberi sgusciati e polpo spadellati, insalata gentile, peperoni e nocca) - 15

Cantoni misti di stagione (cotti, crudi, alla griglia) - a porzione - 5

Patate fritte rustiche con la buccia della Locanda - 5

Pinsa Romana



*Nasce a Roma e oggi arriva alla Locanda del Viandante
la pinsa "pisera" romana a Villafraanca di Verona
Un antico pane preparato con farina di frumento, riso e soia, originario dei tempi di Virgilio
Lavorata come una pizza ma più leggera di quella tradizionale,
viene proposta da noi con condimenti particolari in stile gourmet*

Speck de m' dta

*Scorza leggermente affumicata di colli Euganei, dal basso fuggi nisti
freschi e caribelli, in uscita Speck de, m, dta e pezzanolo - 15*



Estiva

*Mozzarella fior di latte, in uscita pomodori freschi, olive taggiate,
fior di capra, straccetti di bufala e basilico julienne - 15*



Salmore

*Bufala Campana, in uscita miscelanza dell'olio, salmore Norvegese
sesto affumicato, stracciatella Pugliese e trito di erba cipollina - 15*



Bresola

*Mozzarella fior di latte, in uscita nuda, bresola punta d'arca
della Valtellina e mozzarella strisciata - 15*



Autumn in Rome

Zuca cotta in forno con le noci, in uscita Guanciale d'Anatrice e un velo di gattigato di pecorino Romano DOP - 15



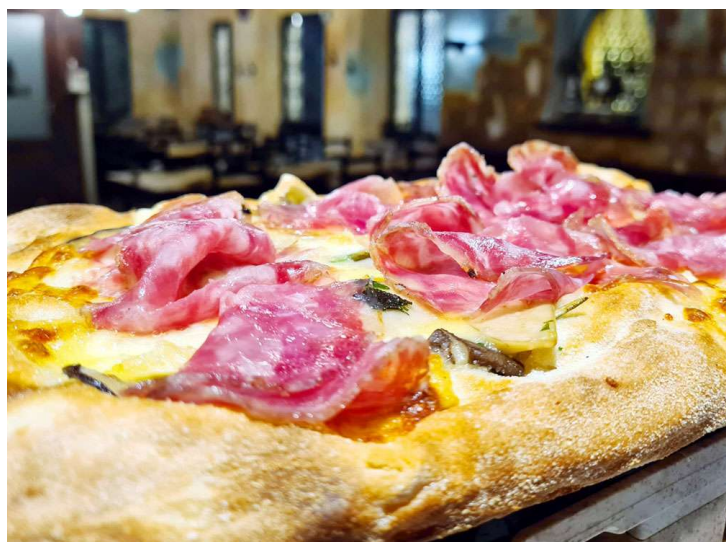
Culatello

culatello di Zibello dop scaglie di Grana Padano 24 mesi e glassa all'aceto balsamico modrese - 15



Castellaro di Villafraanca

base di mozzarella fior di latte e brie Angelico, funghi porcini scabellati e in uscita spressa Vento casalingo - 15



Gentile Cliente,

per le nostre pizze usiamo solo farine biologiche di grano tenero 100% italiano macinato a pietra.

Farine di straordinaria qualità e di alto contenuto proteico, per garantire al prodotto finito il profumo e il sapore inconfondibile del grano.

L'equilibrio tra il gusto della pasta e quello degli altri ingredienti è unico, così come la croccantezza della crosta che avvolge una mollica soffice, leggera e ben alveolata.

L'impasto realizzato con il lievito madre richiede dalle 48 alle 72 ore di lievitazione e maturazione, per conferire la massima digeribilità alla pasta.

Le percentuali di sale iodato sono bassissime per esaltare al massimo il sapore del grano.

Buon Appetito



Pizza d'Autore

del Viandante

Rosetta:

Mozzarella fior di latte,
fuori cottura: mortadella Bologna igp,
burrata Pugliese e granella di pistacchi di Bronte -12,5



Profumi di bosco:

Mozzarella fior di latte, scamorza affumicata,
misto dal bosco e porcini freschi spadellati,
fuori cottura: bufala campana e prezzemolo -12,5



Pozzuoli:

Bufala campana affumicata, pecorino grattugiato,
pepe fresco macinato,
fuori cottura: pomodorini confit, pesto di basilico,
olio extravergine di oliva e basilico -12,5



Ortolana:

Melanzane, zucchine e peperoni grigliati a vapore,
cipolla rossa di Tropea, pomodorini confit, Grana Padano
stagionatura 24 mesi,
fuori cottura: bufala campana e trito di erba cipollina -12,5



Lavaredo:

Mozzarella fior di latte, porcini freschi spadellati,
speck della Lessinia tagliato a julienne,
Grana Padano a scaglie e un filo di miele d'acacia -12,5



Casertana:

Bufala campana, olive taggiasche,
fuori cottura: ciuffetti di scarola, alici del Cantabrico,
fior di capperi, pomodorini freschi -12,5



Leggera:

polpa di pomodoro san Marzano di Cerignola,
pomodorini confit aromatizzati, olive taggiasche,
cipolla rossa di Tropea,
fuori cottura: bufala campana e basilico julienne -12,5



Pizze del Viandante

La Rossa:

polpa di pom., mozz. fiord., pomodorini confit, Grana Padano a scaglie, basilico -8

11 Luglio:

polpa di pom., mozz. fiord., pomodorini confit, peperoni grigliati, gratin (pane grattugiato) -8

Sfiziosa:

polpa di pom., mozz. fiord., prosciutto cotto, cuore di carciofini, ricotta del casaro -8,50

La Corte:

polpa di pom., mozz. fiord., **fuori cottura:** prosciutto cotto, ricotta fresca del casaro, olio extravergine di oliva, Grana Padano a scaglie -9

Viandante:

polpa di pom., mozz. fiord., misto funghi freschi cotti in forno, gorgonzola, salamino piccante, crudo di Soave -12

Parmigiana:

polpa di pom., mozz. fiord., dadolata di melanzane fritte, burrata Pugliese, pomodorini ciliegini semi-secchi, foglie di basilico -10

Rapsodia:

polpa di pom., mozz. fiord., - 1/3 radicchio con gorgonzola;
- 1/3 melanzane grigliate con grana; - 1/3 zucchine grigliate con stracchino -10

Gigi:

polpa di pom., mozz. fiord., misto bosco funghi freschi cotti in forno, brie, bresaola della Valtellina, Grana Padano a scaglie -10

Vichinga:

polpa di pom., mozz. fiord., patate al rosmarino, bacon, Grana Padano a scaglie -9

Mediterranea

polpa di pom., mozz. fiord., peperoni grigliati, melanzane, olive verdi giganti con nocciolo di Cerignola, ricotta fresca del casaro -9

Porky:

polpa di pom., mozz. fiord., prosciutto cotto, salamino piccante, salsiccia, bacon, wurstel -10

Aggiunte varie (verdure, funghi misti, formaggi) -0,00 /-2,50

Aggiunte affettati, salamino piccante -2,00

Aggiunte patatine fritte -1,50

Aggiunte prosciutto crudo, bresaola, bufala, salsa tartufata -2,50

Aggiunte porcini, burrata (stracciatella) -3,00

* MASSIMO 2 AGGIUNTE PER PIZZA



Gustosa:

polpa di pom., mozz. fiord., misto funghi freschi cotti in forno, salsiccia, ricotta affumicata -9

7 Sacramenti:

polpa di pom., mozz. fiord., salamino piccante, acciughe, cipolla di Tropea, aglio, capperi, olive taggiasche -9,50

Procidana:

polpa di pom., mozz. fiord., pomodorini freschi, scamorza dei colli Euganei affumicata, basilico, origano, olio extravergine di oliva -9,50

Burrata:

polpa di pom., **fuori cottura:** crudo di Soave, burrata Pugliese, basilico -10,50

La pizza del Capo (al cocchio):

mozz. fiord., **fuori cottura:** burrata Pugliese, rucola, pomodorini freschi, crudo di Soave (al cocchio vuol dire bordo ripieno di scamorza affumicata) -13

Veja (al cocchio)

Bufala campana, uovo cotto in forno, salsa di tartufo, **fuori cottura:** speck della Lessinia (al cocchio vuol dire bordo ripieno di scamorza affumicata) -12



Pizze Metro

Pizze Metro

PER PROBLEMI DI GESTIONE POTREBBERO NON ESSERE PRESENTI NEI MOMENTI DI INTENSO LAVORO, CHIEDERE AL PERSONALE.

1/2 Metro Bianca:

mozz. fiord., bacon, Grana Padano a scaglie, basilico -16

1/2 Metro Rossa:

polpa di pom., mozz. fiord., pomodorini confit, Grana Padano a scaglie, basilico -16

1/2 Metro Tris:

1/3 bianca | 1/3 rossa | 1/3 acciughe -19

1/2 Metro gusti pizze Tradizionali:

a scelta con un massimo di 2 gusti dal listino pizze tradizionali -22

* EVENTUALI AGGIUNTE SI PAGANO A PARTE

1/2 Metro a Piacere (escluse le pizze d'autore):

a scelta con un massimo di 2 gusti -28

* MASSIMO 2 MODIFICHE PER MEZZO METRO

Pizze Bianche

Pizze Bianche

La Bianca:

mozz. fiord., bacon, Grana Padano a scaglie, basilico -8,50

Carbonara:

mozz. fiord., bacon, uovo cotto in forno, scaglie di pecorino romano -9

Trilogy:

mozz. fiord., melanzane e zucchine grigliate, pomodorini freschi, gratin (pane grattugiato), basilico -8,50

Valtellina:

mozz. fiord., bresaola della Valtellina, rucola, Grana Padano a scaglie, olio extravergine di oliva -9

Olandese:

mozz. fiord., patate al rosmarino, stracchino, wurstel -8,50

Soave:

mozz. fiord., porcini freschi, crema di tartufo, crudo di Soave -12

Dannunzio:

mozz. fiord., spinaci, ricotta fresca, gorgonzola, Grana Padano, salamino piccante -10

Fumè:

mozz. fiord., scamorza affumicata, radicchio, prosciutto cotto, rosmarino -8,50

Le due Sicilie:

mozz. di Bufala, pomodorini semi-seccchi, melanzane grigliate, foglie di basilico, caciocavallo a scaglie -9,50

Saporita:

Bufala campana, cuor di carciofi, gorgonzola, speck della Lessinia -10

Napulè:

Bufala campana, salsiccia, friarielli del Vesuvio -9,50

Aggiunte varie (verdure, funghi misti, formaggi) -0,00 /-2,50

Aggiunte affettati, salamino piccante -2,00

Aggiunte patatine fritte -1,50

Aggiunte prosciutto crudo, bresaola, bufala, salsa tartufata -2,50

Aggiunte porcini, burrata (stracciatella) -3,00

* MASSIMO 2 AGGIUNTE PER PIZZA



Pizze Tradizionali

Margherita:

polpa di pom., mozz. fiord., olio extravergine di oliva, basilico -7

Marinara della Locanda:

polpa di pom. del piennolo e pacchettelle del Vesuvio, basilico, trito di aglio fresco, olio extravergine di oliva, origano -7

Romana:

polpa di pom. piennolo del Vesuvio, bufala campana, alacce del Mediterraneo, capperi lacrimella -8,50

Bufala Verace:

polpa di pom., bufala campana, pomodorini freschi, olio extravergine, basilico fresco -10

Capricciosa:

polpa di pom., mozz. fiord., prosciutto cotto, champignon freschi, cuor di carciofi, olive taggiasche -10

4 Stagioni:

polpa di pom., mozz. fiord., prosciutto cotto, cuor di carciofi, champignon freschi -9,50

Diavola:

polpa di pom., mozz. fiord., salmone piccante, peperoni grigliati, olio piccante -9

4 Formaggi:

mozz. fiord., scamorza affumicata, Grana Padano, gorgonzola -8,50

Tirolese:

polpa di pom., mozz. fiord., misto funghi freschi cotti in forno, philadelphia, speck della Lessinia -9,50

Vegetariana:

polpa di pom., mozz. fiord., zucchine e melanzane grigliate, radicchio, spinaci, pomodorini freschi -9,50

Calzone:

polpa di pom., mozz. fiord., prosciutto cotto, champignon freschi cotti in forno -8,50



Aggiunte varie (verdure, funghi misti, formaggi) -0,00 /-2,50

Aggiunte affettati, salmone piccante -2,00

Aggiunte patatine fritte -1,50

Aggiunte prosciutto crudo, bresaola, bufala, salsa tartufata -2,50

Aggiunte porcini, burrata (stracciatella) -3,00

* MASSIMO 2 AGGIUNTE PER PIZZA

Carta Vini

Vini Bianchi

	bottiglia	calice
Custoza DOC	-16	-3
Lugana DOC	-20	-4
Gewurztraminer DOC	-20	-

Vini Rossi

	bottiglia	calice
Valpolicella Classico DOC	-20	-3,50
Valpolicella Superiore DOC	-35/-40	-5
Valpolicella Superiore Ripasso DOC	-27	-4,50
Valpolicella 100% Corvina	-27	-
Borgo La Caccia - Nerone - Garda 100% Cabernet	-27	-
Borgo La Caccia - Scudiero - Garda 100% Merlot doc	-20	-
Chianti	-27	-
Lagrein	-27	-

-per altri vini non presenti sulla carta, chiedere al personale

Vini Dolci

	bottiglia	calice
Recioto 0,50	-25	-

Bollicine

	bottiglia	calice
Prosecco DOC - Extra Dry	-20	-3,50
Spumante - Brut	-20	-
Franciacorta	-37	-

Bevande & Caffetteria

Acqua minerale Oxigenia Ozonizzata O3 - arricchita di ossigeno

Naturale / Frizzante 0,65L -3

Coca Cola piccola nel bicchiere da 30cl -3,50

Coca Cola media nel bicchiere da 50cl -5,50

Bibite in lattina - 33cl -3,50

Fuze The pesca/limone - 40cl -4

Acqua Tonica - 20cl -4

Birra alla spina:

Auerbräu Rosenheim Chiara - Germania - 40cl -5,50

Auerbräu Rosenheim Chiara - Germania - 20cl -3

MARTIN'S WHITE IPA - Belga - 50cl -6,50

MARTIN'S WHITE IPA - Belga - 20cl -4

SMITHWICK'S - KILKENNY IRISH RED ALE - John Martin - 50cl -6,50

SMITHWICK'S - KILKENNY IRISH RED ALE - John Martin - 20cl -4

WEINENSTEPHAN Weiss - Germania - 50cl -6,50

WEINENSTEPHAN Weiss - Germania - 20cl -4

Vino alla spina Foscato:

Bianco servito fresco frizzante Verduzzo | Rosso servito fresco cabernet/merlot

1 litro -13

1/2 litro -7

1/4 litro -4

Caffè espresso 80% arabica -1,50

Caffè decaffeinato -1,80

Caffè d'orzo, macchiato -1,50

Caffè corretto, Macchiatone -2

Cappuccino, Tea, Caffè al Ginseng, Caffè shakerato -3

Caffè shakerato con crema al whisky -4

Liquori (montenegro, jagermeister, fernet branca, cynar, branca menta, unicum, disaronno, sambuca vecchia romagna, stravecchio, amaro del capo, petrus) -4

Grappe invecchiate/bianche (secche o morbide) -5

Rum Zacapa centenario 23Y -10

Rum Diplomatico Mantuano 8Y -6

Whisky Lagavulin 8Y -10

Cognac di pere williams - de Grande Champagne -6

Coperto a persona -2



Dolci Homemade & Creme

a seconda della disponibilità

Tiramisù	6
Cheesecake al cioccolato frutti di bosco pistacchio	6
Cannolo scomosto	6
Panna cotta al cioccolato frutti di bosco pistacchio	6
Salame al cioccolato nero	6
Torta delle rose con crema mascarpone	7
Tortino al cioccolato con cuore morbido con pallina di gelato fiordilatte	7
Crema al caffè	4
Sorbetto mantecato al limone	4

NON SI FANNO CONTI SEPARATI

DIVIDIAMO IL CONTO ALLA 'ROMANA'
(DIVIDIAMO IL CONTO IN PARTI UGUALI)
SOLO PER ESIGENZE LAVORATIVE O SOLO CON PAGAMENTO POS

Per la legge, i ristoratori si possono rifiutare di fare conti separati solo se lo rendono noto prima che venga perfezionato il contratto con il singolo cliente, cioè prima che questo abbia terminato l'ordinazione.

Di conseguenza SONO LEGALI i cartelli del tipo "In questo ristorante non si fanno conti separati" si possono considerare "avvisi" per i clienti.

A quel punto è il cliente a decidere se restare o alzarsi per andare in un altro ristorante.



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
VENETO

Allergeni - Allergen



"Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi"



"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."



"Lieber Besucher/kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."



"Cher visiterur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".