



*la Locanda*

– le vie del borgo –

Menu'

## Antipasti | Starter | Vorspeisen

### **Salumi vigezzini accompagnati dalla nostra giardiniera 12**

Local cured meats tasting with pickled vegetables /  
Verkostung von lokalem Wurst mit eingelegtem Gemüse

12,00

### **Selezione di prosciutto crudo 18 mesi "Bona Pierino", focaccia al rosmarino casereccia e stracciatella di bufala 1-3-4**

Selection of 18-month "Bona Pierino" prosciutto crudo ham, rosemary focaccia and stracciatella di  
bufala cheese / Auswahl an 18 Monate gereiftem Rohschinken "Bona Pierino", Rosmarin-Focaccia  
und Stracciatella di Bufala-Käse

14,00

### **Tartare di manzo alla senape, Pan Brioches e burro d'alpe 1-3-7-10**

Hausgemachtes Rindtartar mit Senf und Pan Brioches /  
Homemade beef tartare with mustard and pan brioches

16,00

### **Capesante scottate, crema di zucca mantovana e porro fritto 1-4**

Seared scallops, cream of pumpkin from Mantua and fried leeks /  
Gebratene Jakobsmuscheln, Kürbiscreme aus Mantua und gebratener Lauch

16,00

## Primi Piatti | First Courses | Erste Gerichte

### **Triangoli di pasta fresca alla zucca, amaretti e salsa al gorgonzola** 1-3-7-8

Fresh pasta triangles with pumpkin, macaroons and gorgonzola sauce /

Frische Nudeldreiecke mit Kürbis, Makronen und Gorgonzolasauce

14,00

### **Tajarin al ragù di capriolo** 1-3

Tajarin with venison ragout /

Tajarin mit Wildfleischragout

14,00

### **Carnaroli Riserva S. Massimo profumato al limone, gamberi scottati e germogli di pisello** 2

Carnaroli Riserva S. Massimo with lemon, blanched prawns and pea shoots /

Carnaroli Riserva S. Massimo mit Zitrone, blanchierten Garnelen und Erbsensprossen

(Minimo due persone e cottura 20")

15,00

## Secondi Piatti | Second Courses | Zweite Gerichte

### **Tagliata di manzo, funghi di stagione, purea di sedano rapa e verdure dell'orto** 1-7-9

Sliced beef, seasonal mushrooms, celeriac puree and garden vegetables /  
Rindergeschnetzeltes, Champignons der Saison, Selleriepüree und Gartengemüse

22,00

### **Petto di faraona ripieno alle castagne, purea di patate e verdure dell'orto** 1-7-8-9

Guinea fowl breast stuffed with chestnuts, mashed potatoes and garden vegetables /  
Perlhuhnbrust gefüllt mit Kastanien, Kartoffelpüree und Gartengemüse

23,00

### **Filetto di cervo, purea di zucca mantovana e verdure dell'orto** 1-7-9

Venison fillet, pumpkin puree and garden vegetables /  
Hirschfilet, Kürbispüree und Gartengemüse

24,00

## **Dolci e Prelibatezze | Sweets and Delicacies | Süßigkeiten und Delikatessen**

### **Variazione di sorbetti**

Variation of sorbets / Variation von Sorbets

6,00

### **Cheesecake ai marroni e gelato alla castagna 1-3-7-8**

Chestnut cheesecake and chestnut ice cream /  
Kastanien-Käsekuchen und Kastanien-Eiscreme

7,00

### **Bunet al cacao con caramello salato 1-3-7-8**

Cocoa Bunet with salted caramel /  
Kakao-Bunet mit gesalzenem Karamell

7,00

## **Formaggi e confetture | Cheeses and jams | Käse und Marmeladen**

### **“In toc at furmac”**

Degustazione di Formaggi Vigezzini e non, confetture di stagione casalinghe 7

Tasting of Vigezzo cheeses and homemade seasonal jams /  
Verkostung von Vigezzo-Käse und selbstgemachte Konfitüren der Saison

12,00

**Proposte con aggiunta di Tartufo Nero di Norcia |**  
**Proposals with added Norcia Black Truffle |**  
**Vorschläge mit Zusatz von Norcia Black Truffle**

In base alla disponibilità

**Tartare di manzo alla senape, Pan Brioches e burro d'alpe** 1-3-7-10

Hausgemachtes Rindtartar mit Senf und Pan Brioches /  
Homemade beef tartare with mustard and pan brioches

22,00

**Tjarin di pasta fresca all'uovo**

Fresh egg pasta tjarin /  
Frisch Ei Nudeln tjarin

18,00

**Tagliata di manzo, funghi di stagione, purea di sedano rapa e verdure dell'orto** 1-7-9

Sliced beef, seasonal mushrooms, celeriac puree and garden vegetables /  
Rindergeschnetzeltes, Champignons der Saison, Selleriepüree und Gartengemüse

30,00

## Allergeni | Allergene | Allergens

### **1 – Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)**

Cereals containing gluten and derivatives/Getreide, das Gluten und Derivate enthält

### **2 – Crostacei e prodotti a base di crostacei**

Crustaceans and shellfish-based products/ Krebstiere und Produkte auf Schalentierbasis

### **3 – Uova e prodotti a base di uova**

Eggs and egg products /Eier und Eiprodukte

### **4 – Pesce e prodotti a base di pesce**

Fish and fish products/ Fisch und Fischprodukte

### **5 – Arachidi e prodotti a base di arachidi**

Peanuts and peanut products /Erdnüsse und Erdnussprodukte

### **6 – Soia e prodotti a base di soia**

Soy and soy products/Soja- und Sojaprodukte

### **7 – Latte e prodotti a base di latte**

Milk and milk products/Milch und Milchprodukte

### **8 – Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queenslan)**

Nuts and their products/ Nüsse und ihre Produkte

### **9 – Sedano e prodotti a base di sedano**

Celery and celery-based products/Sellerie und Produkte auf Selleriebasis

### **10 – Senape e prodotti a base di senape**

Mustard and mustard products/ Senf und Senfprodukte

### **11 – Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo**

Sesame seeds and sesame-based products/Sesamsamen und Produkte auf Sesambasis

### **12 – Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg**

Sulphites in concentrations above 10mg / kg/Sulfite in Konzentrationen über 10 mg / kg

### **13 – Lupini e prodotti a base di lupini**

Lupins and lupine-based products/Lupinen und Produkte auf Lupinenbasis

### **14 – Molluschi e prodotti a base di molluschi**

Molluscs and shellfish-based products/ Weichtiere und Produkte auf Schalentierbasis

**In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari, chieda al nostro personale che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande. Pane e coperto €2.50. Acqua Vigizzo €2.00 (Naturale e Frizzante 50cl). Caffè €2.00 (correzione + €0.50)**

In case of food allergies and/or intolerances, ask our staff who will provide you with adequate information about our food and drinks. Bread and covered €2.50. Acqua Vigizzo €2.00 (50cl).

Coffee €2.00 (with alcohol + €0.50)

Bei Nahrungsmittelallergien und/oder -intoleranzen fragen Sie unser Personal, das Sie über unsere Lebensmittel und Getränke. Brot und bedeckt €2.50. Acqua Vigizzo €2.00 (50cl). Kaffee €2.00 (mit Alkohol + €0.50)

**Le paste fresche sono fatte in casa e surgelate mediante abbattitore termico.**

Fresh pasta is homemade and frozen using a heat blast chiller.

Frische Nudeln werden hausgemacht und mit einem Hitzekühler eingefroren.

**In caso di necessità, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.**

If necessary, some products could be frozen.

Bei Bedarf können einige Produkte eingefroren werden.



*la Locanda*

– le vie del borgo –

## Carta dei Vini & Bevande



## L'Aperitivo in Locanda

<b>Prosecco Valdobbiadene DOCG 2020</b> 90% Glera, 10% Pinot Bianco	BiancaVigna	11,5°	CI 15	5,00
<b>Basin Rosè Spumante Extra Dry</b> Blend di vitigni tradizionali ossolani	E. Patrone	11,5°	CI 15	5,00
<b>Aperol Spritz</b>				6,00
<b>Gin &amp; Fever Tree (Gin Vigezzo – Piodamara, Malfy, Brockmans, Hendrick'S)</b>				8,00

## Le Proposte al calice della Settimana

### Vini Rossi

<b>Cà d'Matè DOCG 2019</b> 70% Nebbiolo, 20% Croatina, 10% Prunent	Garrone	13,5°	CI 15	5,00
<b>Barbera d'Asti L'Avvocata DOCG 2019</b> 100% Barbera	Coppo	14,5°	CI 15	5,00

### Vini Bianchi (Fermi)

<b>Roero Arneis DOCG 2019</b> 100% Arneis	Porello	13,5°	CI 15	5,00
<b>La Pettegola Vermentino IGT 2020</b> 100% Vermentino	Banfi	13,0°	CI 75	5,00

### Vini Rosati (Fermi)

<b>Testa Rùsa 2020</b> Prünent, Merlot	E. Patrone	13,0°	CI 15	5,00
---	------------	-------	-------	------

### Vini Passiti

<b>Innamorato di Romagna DOCG Passito</b> 100% Albana	P. Morini	13,0°	CI 15	8,00
--	-----------	-------	-------	------

## Vini Ossolani

<b>Cà Susanna</b> 100% Nebbiolo	Tantardini	13,5°	Cl 75	15,00
<b>Munaloss DOCG 2019</b> 50% Nebbiolo, 30% Croatina, 20% Barbera	Garrone	12,5°	Cl 75	15,00
<b>Cà d'Matè DOCG 2019</b> 70% Nebbiolo, 20% Croatina, 10% Prunent	Garrone	13,5°	Cl 75	20,00
<b>Lepontinum 2019</b> 100% Merlot	E. Patrone	13,5°	Cl 75	25,00
<b>Prünent DOCG 2019</b> 100% Prunent	Garrone	13,5°	Cl 75	25,00
<b>Prünent Stella DOC 2019</b> 100% Prunent	E. Patrone	12,5°	Cl 75	28,00
<b>Vigna Vagna DOC 2018</b> 50% Merlot, 50% Prunent	E. Patrone	13,0°	Cl 75	35,00
<b>Diecibrente DOCG 2017</b> 100% Prunent	Garrone	13,0°	Cl 75	45,00

## Vini Rossi Piemontesi

<b>Dolcetto D'Alba Mosesco DOC 2020</b> 100% Dolcetto	Prunotto	13,0°	CI 75	16,00
<b>Dolcetto D'Alba DOC 2020</b> 100% Dolcetto	G.D.Vajra	12,5°	CI 75	18,00
<b>Barbera d'Asti L'Avvocata DOCG 2019</b> 100% Barbera	Coppo	14,5°	CI 75	20,00
<b>Barbera D'Alba DOC 2019</b> 100% Barbera	G.D.Vajra	14,0°	CI 75	22,00
<b>Camp du Rouss DOCG 2017</b> 100% Barbera	Coppo	14,0°	CI 75	25,00
<b>Langhe Nebbiolo DOC 2020</b> 100% Nebbiolo	G.D.Vajra	14,0°	CI 75	25,00
<b>Gattinara DOCG 2017</b> 100% Nebbiolo	Travaglini	13,5°	CI 75	30,00
<b>Barbaresco DOCG 2018</b> 100% Nebbiolo	Prunotto	14,0°	CI 75	35,00
<b>Gattinara "Riserva" DOCG 2015</b> 100% Nebbiolo	Travaglini	13,5°	CI 75	40,00
<b>Gattinara "Riserva" DOCG 2015</b> 100% Nebbiolo	Antoniolo	14,0°	CI 75	40,00
<b>Vegliamonte Alba</b> 75% Nebbiolo, 15% Barbera	Parusso	15,0°	CI 75	40,00
<b>NO NAME DOC 2016</b> 100% Nebbiolo di Barolo	Borgogno	14,0°	CI 75	45,00
<b>Barolo Nirvasco DOCG 2014</b> 100% Nebbiolo di Barolo	Bersano	14,5°	CI 75	55,00
<b>Barbera d'Asti Pomorosso 2017</b> 100% Barbera	Coppo	15,0°	CI 75	55,00

<b>Barolo DOCG 2016</b> 100% Nebbiolo di Barolo	R. dei Manzoni	15,0°	CI 75	55,00
--	----------------	-------	-------	-------

<b>Barolo DOCG 2016</b> 100% Nebbiolo di Barolo	Borgogno	14,0°	CI 75	65,00
--	----------	-------	-------	-------

<b>Pontiselli Nizza DOCG 2017</b> 100% Barbera	Coppo	15,0°	CI 75	75,00
---	-------	-------	-------	-------

<b>Barolo Coste di Rose DOCG 2017</b> 100% Nebbiolo di Barolo	G.D.Vajra	14,0°	CI 75	75,00
--	-----------	-------	-------	-------

### Vini Rossi Lombardi

<b>Bonarda Amabile Frizzante DOC 2019</b> 100% Bonarda/Croatina	Valtidone	10,0°	CI 75	14,00
--	-----------	-------	-------	-------

### Vini Rossi Trentino Alto Adige

<b>Pinot Noir Südtirol DOC 2019</b> 100% Pinot nero	Terlano	13,5°	CI 75	28,00
--	---------	-------	-------	-------

<b>Pinot Nero Südtirol DOC 2018</b> 100% Pinot nero	Franz Haas	13,0°	CI 75	35,00
--	------------	-------	-------	-------

### Vini Rossi Toscani

<b>Hebo IGT 2017</b> 50% Cabernet sauvignon, 40% Merlot, 10% Sangiovese	Petra	14,0°	CI 75	20,00
--	-------	-------	-------	-------

<b>Aska Bolgheri DOC 2017</b> 90% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet franc	Banfi	14,0°	CI 75	25,00
---	-------	-------	-------	-------

<b>Chianti Classico Riserva DOCG 2016</b> 100% Sangiovese	Antinori	13,5°	CI 75	25,00
--	----------	-------	-------	-------

<b>Bolgheri Rosso DOC 2018</b> 70% Cabernet sauvignon, 15% Merlot, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc	Donna Olimpia	14,0°	CI 75	30,00
---	---------------	-------	-------	-------

<b>Brunello di Montalcino DOCG 2016</b> 100% Sangiovese	Col D'Orcia	14,5°	CI 75	50,00
--	-------------	-------	-------	-------

<b>Bolgheri DOC Le Serre Nuove 2018</b> 64% Merlot, 17% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet franc, 9% Petit Verdot	Ornellaia	15,0°	CI 75	65,00
--	-----------	-------	-------	-------

## Vini Rossi Veneti

<b>Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2016</b> 85% Corvina e Corvinone, 10% Rondinella, 5% Barbera	Musella	14,0°	CI 75	35,00
<b>Amarone della Valpolicella DOCG 2015</b> 65% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone, 5% Molinara	F.lli Mazzi	16,0°	CI 75	67,00
<b>Valpolicella Classico Superiore DOC 2013</b> 55% Corvina, 30% Rondinella, 15% Cabernet	G. Quintarelli	15,0°	CI 75	110,00

## Vini Rossi Siciliani

<b>Nero d'Avola Sherazade DOC 2019</b> 100% Nero d'avola	Donnafugata	13,0°	CI 75	20,00
---	-------------	-------	-------	-------

## Vini Rossi Laziali

<b>Merlot Sodale IGP 2016</b> 100% Merlot	Cotarella	13,5°	CI 75	32,00
<b>Merlot Montiano IGT 2017</b> 100% Merlot	Cotarella	15,0°	CI 75	85,00

## Vini Rossi Pugliesi

<b>Primitivo di Manduria Sessantanni 2017</b> 100% Primitivo	S. Marzano	14,5°	CI 75	37,00
---	------------	-------	-------	-------

## Vini Cileni & Sloveni

<b>Carabantes Syrah DOC Chile 2013</b> 85% Syrah, 15% Cabernet sauvignon	Von Siebenthal	15,3°	CI 75	45,00
<b>Merlot Cru Selection Slovenia 2016</b> 100% Merlot	Simčič Marjan	14,5°	CI 75	40,00

## Vini Bianchi Trentino Alto Adige

<b>Merus Pinot Bianco DOC 2019</b> 100% Pinot Bianco	Tiefenbrunner	13,0°	CI 75	20,00
<b>Gewürztraminer DOC 2019</b> 100% Gewürztraminer	Tiefenbrunner	14,0°	CI 75	22,00
<b>Alto Adige DOC Gewürztraminer 2020</b> 100% Gewürztraminer	Blumenfeld	14,5°	CI 75	22,00
<b>Gewürztraminer DOC 2019</b> 100% Gewürztraminer	Elena Walch	14,0°	CI 75	25,00

## Vini Bianchi Piemonte

<b>La Gera 2019</b> 100% Chardonnay	Garrone	12,5°	CI 75	18,00
<b>Erbaluce Colline Novaresi DOC 2019</b> 100% Erbaluce	Ca Nova	13,5°	CI 75	18,00
<b>Roero Arneis DOC 2020</b> 100% Arneis	Bersano	14,0°	CI 75	20,00
<b>Langhe DOC Riesling Herzu 2019</b> 100% Riesling	E. Germano	13,0°	CI 75	33,00
<b>Monteriolo DOC 2017</b> 100% Chardonnay	Coppo	12,0°	CI 75	45,00

## Vini Bianchi Toscana

<b>La Pettegola Vermentino IGT 2020</b> 100% Vermentino	Banfi	13,0°	CI 75	20,00
<b>"Vivia" DOC 2020</b> Viognier, Insolia, Vermentino	Tenuta Antinori	13,0°	CI 75	20,00

## Vini Bianchi (Bollicine Italiane & Champagne)

<b>Prosecco DOC</b>				18,00
<b>Luigi Coppo Metodo Classico Brüt</b> 100% Pinot nero	Coppo	12,0°	CI 75	30,00
<b>Millesimato Pas Dosè 2015</b> 80% Pinot nero, 20% Chardonnay	Contratto	12,5°	CI 75	30,00
<b>Valentino Brüt Riserva Elena</b> 70% Chardonnay, 30% Pinot nero	R. dei Manzoni	12,5°	CI 75	32,00
<b>Franciacorta Cuvée Prestige DOCG</b> 83% Chardonnay, 12% Pinot nero, 5% Pinot bianco	Ca' del Bosco	12,5°	CI 75	40,00
<b>Franciacorta Gran Cuvée DOCG</b> 77% Chardonnay, 22% Pinot nero, 1% Pinot bianco	Bellavista	12,5°	CI 75	42,00
<b>Luigi Coppo Riserva 2015</b> 80% Pinot nero, 20% Chardonnay	Coppo	13,0°	CI 75	60,00
<b>Champagne Brut</b> 55% Chardonnay, 35% Pinot nero, 10% Pinot meunier	Laurent Perrier	12,0°	CI 75	65,00
<b>Champagne Premiere Cuvée</b> 57% Pinot nero, 40% Chardonnay, 3% Pinot meunier	Bruno Paillard	12,0°	CI 75	75,00
<b>Blanc de Blancs Grand Cru Prestige 2007</b> 100% Chardonnay	Le Mesnil	12,5°	CI 75	95,00
<b>Champagne Cuvée Rosé Brut</b> 100% Pinot noir	Laurent Perrier	12,0°	CI 75	100,00
<b>Champagne Belle Epoque Brut 2013</b> 50% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier	Perrier-Joüet	12,0°	CI 75	170,00
<b>Champagne Brut Vintage 2010</b> 55% Chardonnay, 45% Pinot noir	Dom Pérignon	12,5°	CI 75	210,00
<b>Krug Grande Cuvée 167Ème Édition</b> 52% Pinot noir, 35% Chardonnay, 13% Meunier	Krug	12,0°	CI 75	230,00
<b>Blanc des Millénaires 2004</b> Chardonnay 100%	C. Heidsieck	12,0°	CI 75	240,00

<b>Champagne Cristal 2012</b> 55% Pinot noir, 45% Chardonnay	Louis Roederer	12,0°	CI 75	260,00
---	----------------	-------	-------	--------

### Vini Rosati (Frizzante)

<b>Basin Vino Spumante Extra Dry</b> Blend di vitigni tradizionali ossolani	E. Patrone	11,5°	CI 75	20,00
--	------------	-------	-------	-------

<b>For England Rosè 2016 DOCG</b> 100% Pinot nero	Contratto	12,5°	CI 75	45,00
--	-----------	-------	-------	-------

### Vini Rosati (Fermi)

<b>Testa Rùsa 2020</b> Prünent, Merlot	E. Patrone	13,0°	CI 75	20,00
---	------------	-------	-------	-------

<b>Aurora Colline Novaresi DOCG</b> Nebbiolo 100%	Ca Nova	13,0°	CI 75	20,00
--	---------	-------	-------	-------

<b>Roseri Valtènesi DOP</b> Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino	Ca Maiol	12,5°	CI 75	20,00
--	----------	-------	-------	-------

### Vini Passiti & Spumanti

<b>Pacènzia 2016</b> 100% Zibibbo	Orestyadi	13,5°	CI 50	18,00
--------------------------------------	-----------	-------	-------	-------

<b>De Miranda Asti Spumante 2017</b> 100% Moscato	Contratto	7,0°	CI 75	28,00
--	-----------	------	-------	-------



## Grandi Formati

<b>Prünent DOCG 2016</b> 100% Prünent	Garrone	13,5°	CL 150	48,00
<b>Merlot Triangolo DOC 2018</b> 100% Merlot	Zanini	12,3°	CL 150	55,00
<b>Rosso di Montalcino DOCG 2017</b> 100% Sangiovese	Banfi	13,0°	CL 150	60,00
<b>Gattinara DOCG 2017</b> 100% Nebbiolo	Travaglini	13,5°	CI 150	60,00
<b>Gattinara "Tre Vigne" DOCG 2015</b> 100% Nebbiolo	Travaglini	13,5°	CI 150	75,00
<b>Alta Langa DOCG Cuvée Aurora 2016</b> 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay	Banfi	12,5°	CL 150	75,00
<b>Gattinara "Riserva" DOCG 2015</b> 100% Nebbiolo	Travaglini	13,5°	CI 150	85,00
<b>Amarone Della Valpolicella DOCG 2017</b> Corvina, Corvinone, Rondinella	Negrar	15,5°	CL 150	100,00
<b>Champagne Brut</b> 55% Chardonnay, 35% Pinot nero, 10% Pinot meunier	Laurent Perrier	12,0°	CL 150	130,00

## Piccoli Formati

<b>Nebbiolo Langhe DOCG 2019</b> 100% Nebbiolo	Parusso	14,0°	CI 37,5	14,00
<b>Camp du Rouss DOCG 2017</b> 100% Barbera	Coppo	14,0°	CI 37,5	14,00
<b>Roero Arneis DOCG 2019</b> 100% Arneis	Porello	13,5°	CI 37,5	14,00
<b>Gewürztraminer DOC 2019</b> 100 % Gewürztraminer	Tiefenbrunner	14,0°	CI 37,5	14,00
<b>Valdobbiadene DOCG 2019</b> 90% Glera, 10% Pinot Bianco	BiancaVigna	11,5°	CI 37,5	14,00

## Vini Sfusi

Vino Bianco	1l 12,00	½l 8,00	¼l 6,00
Vino Rosso	1l 12,00	½l 8,00	¼l 6,00
Vino Rosè	1l 12,00	½l 8,00	¼l 6,00

## Birre

Beck's/Menabrea 33cl		Euro	4,00
Paulaner Weißbier 50cl			5,00

## Birre artigianali "La Tresca"

La Bionda	5,2°	Cl 50	9,00
La Rossa	6,2°	Cl 50	9,00

## Bibite & Gin

Bibite varie		Euro	3,00
Gin Tonic (Malfy, Brockmans, Bulldog, Hendrick'S, Piodamara)			8,00

## Grappe & Distillati

Digestivi vari		Euro	3,00
Grappe Berta & Marolo			4,00
Rum, Whisky & Cognac			5,00