



LA LOCANDA

Da Ruggero

MENÙ

Ragù

LA LOCANDA
Da Ruggero

ANTIPASTI
STARTERS

**Tortino di melanzane alla parmigiana su coulis di pomodoro
e olio al basilico**

EGGPLANT PARMESAN TIMBALE ON TOMATO COULIS WITH BASIL OIL

14€

Sarde dell'adriatico in saor con polentina grigliata

SARDINES FROM THE ADRIATIC IN SAOR WITH GRILLED POLENTA.

14€

Tartar di manzo della locanda

BEEF TARTARE OF THE HOUSE

16€

Insalatina di faraona con lattughino, salsa all'arancia, uvetta e pinoli

GUINEA FOWL SALAD WITH BABY LETTUCE, ORANGE SAUCE, RAISINS AND PINE NUTS

16€

**Prosciutto crudo veneto dop di montagnana con
giardiniera croccante di morgan**

MONTAGNANA DOP VENETO CURED HAM SERVED WITH MORGAN'S CRUNCHY
PICKLED VEGETABLES

18€

Ragù

LA LOCANDA
Da Ruggero

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

**Bigoli di pasta fresca con sarde del tirreno, finocchietto
e pane croccante**

BIGOLI FRESH PASTA WITH TYRRHENIAN SARDINES, WILD FENNEL, AND CRISPY BREAD

16€

Tortellini di valeggio con burro di malga e salvia

VALEGGIO TORTELLINI WITH ALPINE BUTTER AND SAGE.

16€

Gnocchi di patate fatti a mano ai tre crostacei

HANDMADE POTATO GNOCCHI WITH THREE SHELLFISH.

18€

Risotto all'amarone DOCG, antica ricetta tradizionale veronese

AMARONE DOCG RISOTTO, TRADITIONAL ANCIENT VERONESE RECIPE.

20€

Tagliolini al tartufo nero della lessinia

TAGLIOLINI WITH BLACK TRUFFLE FROM LESSINIA.

22€

Ragù

LA LOCANDA
Da Ruggero

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

Coppa di maialino arrostita con indivia belga e mela candita
ROASTED SUCKLING PORK COPPA WITH BELGIAN ENDIVE AND CANDIED APPLE.
22€

Guancia di manzo brasata all'amarone docg con pure' di patate
BEEF CHEEK BRAISED IN AMARONE DOCG WITH MASHED POTATOES.
24€

Tagliata di tonno ikejime con contorno di verdure stagionali
IKEJIME TUNA TAGLIATA WITH SEASONAL VEGETABLES.
25€

Grigliata di crostacei
GRILLED SHELLFISH PLATTER.
38€

Fiorentina di scottona (taglio da 1kg-1.2kg circa) con patate sabbiose
FLORENTINE-STYLE SCOTTONA T-BONE STEAK (APPROX. 1-1.2 KG CUT) WITH SAUTÉED POTATOES.
7.50€/100 G

COPERTO
Cover
€4

Ragù



LA LOCANDA

Da Ruggero

I nostri alimenti possono contenere i seguenti allergeni (**Allegato II del Reg. UE1169/2011**):

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

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 o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

15. Frutta e prodotti a base di frutta

Sicurezza alimentare: i prodotti sopraelencati della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg.CE 852/04 e Reg.CE 853/04. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine. **Food safety:** The above-listed fishery products administered raw are subjected to rapid temperature reduction to ensure quality and safety as described in the HACCP plan pursuant to EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04. Some products may be frozen at origin.

Ragù



LA LOCANDA

Da Ruggero

Our food products may contain the following allergens (Annex II of Regulation EU 1169/2011):

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains and derived products, except:

a) wheat-based glucose syrups including dextrose ⁽¹⁾; b) wheat-based maltodextrins ⁽¹⁾; c) barley-based glucose syrups; d) cereals used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.

2. Crustaceans and products thereof.

3. Eggs and products thereof.

4. Fish and products thereof, except:

a) fish gelatine used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations; b) fish gelatine or isinglass used as a fining agent in beer and wine.

5. Peanuts and products thereof.

6. Soybeans and products thereof, except:

a) fully refined soybean oil and fat ⁽¹⁾; b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources; c) vegetable oils derived from phytosterols and phytosterol esters from soy; d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols derived from soy.

7. Milk and products thereof (including lactose), except:

a) whey used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin; b) lactitol.

8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products, except for nuts used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.

9. Celery and products thereof.

10. Mustard and products thereof.

11. Sesame seeds and products thereof.

12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total SO₂, to be calculated for products as proposed ready for consumption or reconstituted according to the manufacturer's instructions.

13. Lupin and products thereof.

14. Molluscs and products thereof.

15. Fruit and fruit-based products.

Sicurezza alimentare: i prodotti sopraelencati della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg.CE 852/04 e Reg.CE 853/04. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine. **Food safety:** The above-listed fishery products administered raw are subjected to rapid temperature reduction to ensure quality and safety as described in the HACCP plan pursuant to EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04. Some products may be frozen at origin.

Ragù