

dolci

Dolci del giorno 6,00 €

bibite

	¼l	½l	1l
Vino sfuso Cabernet Franc “Az. Agricola Vignotto”	3,00 €	5,00 €	10,00 €

Vino sfuso Traminer “Az. Agricola Vignotto”	3,00 €	5,00 €	10,00 €
---	--------	--------	---------

Birra Pedavena “Pils”	20 cl 3,00 €	40 cl 5,00 €
-----------------------	--------------	--------------

Birra Dolomiti “Non filtrata”	20 cl 3,50 €	40 cl 5,50 €
-------------------------------	--------------	--------------

Birra Dolomiti “Rossa”	30 cl 4,00 €
------------------------	--------------

Acqua Microultrafiltrata naturale e frizzante 0,75l	3,00 €
---	--------

Bibite (Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Lemon soda, thè alla pesca, thè al limone)	3,50 €
--	--------

Coperto	3,00 €
---------	--------



Caro Cliente,

Nella nostra cucina ogni piatto nasce dal legame con il territorio e da ciò che esso ci offre. Seguiamo la stagionalità dei prodotti e la genuinità delle materie prime, selezionando principalmente eccellenze locali.

La sostenibilità, per noi fondamentale, si riflette nella scelta di utilizzare, dove possibile, piatti compostabili in foglie di palma, ottenuti da foglie cadute naturalmente e pressate unicamente a calore. Anche l'acqua che serviamo contribuisce a ridurre l'impatto ambientale, perché viene prodotta direttamente in loco grazie a un sistema di microultrafiltraggio che ne migliora anche le proprietà chimiche, garantendo qualità e purezza.

In ogni preparazione e in ogni scelta mettiamo cura, impegno e passione.

L'accoglienza per noi è un abbraccio che profuma di casa, di legno e di montagna.

Grazie per aver scelto di condividere con noi tutto questo.

Francesca e lo staff della Locanda

E-mail: info@locandavalmorel.it

Cell: 3391571715

Via Valmorel 87, Limana (BL)



taglieri

Tagliere misto affettati e formaggi	<i>piccolo/grande</i>
<small>7, 8, 9, 10, 12</small>	15,00/20,00 €
Tagliere di affettati	15,00/20,00 €
<small>7, 8, 9, 10, 12</small>	
Tagliere di formaggi con composte	16,00/22,00 €
<small>7, 8, 9, 10, 12</small>	

antipasti

Battuta di manzo su millefoglie di patate e salsa aioli affumicata	18,00 €
<small>1, 3, 7</small>	
Orto nel piatto, consistenze e cotture	15,00 €
<small>1, 6</small>	
Ovetto morbido 64 °C su crema di patate e porri con spinacino e guanciale croccante	13,00 €
<small>3, 7, 12</small>	
Salmerino marinato con zenzero candito, misticanza, salsa yogurt, curcuma e olio al mandarino bruciato	16,00 €
<small>3, 4, 12</small>	

primi

Bigoli con salsa di acciughe, crumble di pane e polvere di limone fermentato	15,00 €
<small>1, 4, 6, 7, 12</small>	
Gnocchi di patate fatti in casa con fonduta e asparagi	11,00 €
<small>1, 3, 7</small>	

Rotolini gratinati di pasta fresca con ricotta, spinaci e scaglie di ricotta affumicata	12,00 €
<small>1, 3, 6, 7, 8</small>	
Maccheroncino con stracotto d'asino e olio alle erbe	16,00 €
<small>1, 3, 6, 7, 9</small>	

secondi

Costicine di maiale cotte a bassa temperatura con insalata coleslaw e rosti di patate	15,00 €
<small>1, 3, 6, 8, 10</small>	
Costolette di agnello scottadito con verdure di stagione	24,00 €
Tagliata di manzo	20,00 €
Filetto di trota su crema di topinambur, chips, polvere di liquirizia	18,00 €
<small>4, 7, 10</small>	
Piatto della montagna (formaggio alla piastra, pastin, polenta e funghi trifolati)	13,00 €
<small>7, 12</small>	

contorni

Verdura cotta di stagione	5,00 €
Patate fritte	5,00 €
Fagioli e cipolla	5,00 €
Polenta e funghi	6,00 €
<small>12</small>	