

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*

## Taglieri

piccolo/grande

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

## Antipasti

Burrata, pesto e prosciutto crudo <small>7, 8, 12</small>	15,00 €
Insalata estate: anguria, feta, cetriolo, cipolla rossa marinata, crema di yogurt <small>7, 12</small>	13,00 €
Carpaccio di cervo, spinacino, scaglie di grana <small>12</small>	18,00 €

## Primi

Maccheroncino, crema di piselli, ricotta salata <small>1, 2, 7</small>	14,00 €
Gnocchi fatti in casa al ragù d'anatra <small>1, 3, 7, 9, 12</small>	16,00 €
Canederli con insalata di cavolo cappuccio e vinaigrette alla senape <small>1, 3, 7, 10, 12</small>	14,00 €

## Secondi

Costicine di maiale cotte a bassa temperatura con insalata coleslaw e rosti di patate <small>1, 3, 6, 8, 10</small>	15,00 €
Tagliata di manzo <small>10</small>	22,00 €
Piatto della montagna (formaggio alla piastra, pastin, polenta e funghi trifolati) <small>7, 12</small>	16,00 €
Fish and chips di montagna ( Trota in tempura, insalata, mele, chips di topinambur, mayo al wasabi) <small>1, 3, 4, 10, 12, 6</small>	24,00 €

## Contorni

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

## Dolci

Bavarese alla vaniglia con salsa del giorno <small>3, 7</small>	6,00 €
Cheesecake con salsa del giorno <small>1, 3, 7</small>	
Strudel di mele <small>1, 3, 7, 8, 10</small>	
Gelato artigianale <small>3, 7</small>	

## 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 €

