locanda
VALMOREL

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 caldo. 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

Antipasti

	piccolo/grande
Tagliere misto affettati e formaggi 7, 8, 9, 10, 12	15,00/20,00 €
Flan di funghi con spuma di Piave Oro, polvere di porcini e crumble di pane 1, 3, 7, 8	14,00 €
Ovetto morbido 64°C, crema di cavolfiore, cavoletti all'agro e acetosella 3, 7, 8, 12	12,00 €
Insalata tiepida di stoccafisso con mele e finocchi, olive taggiasche, cipolla rossa in osmosi e mayo al prezzemolo 3, 4, 12	18,00 €

Primi

Gnocchi di zucca fatti in casa, burro nocciola e ricotta affumicata 1, 3, 7, 10, 12	14,00 €
Pappardelle fatte in casa al ragù di capriolo 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12	18,00 €
Canederli con crema di sedano rapa e brunoise di rapa rossa acidulata 1, 3, 6, 7, 10, 11, 12	14,00 €
Zuppa/crema del giorno 9	13,00 €

Secondi

Tagliata di cervo con insalatina croccante e vinaigrette alla senape 10, 12	24,00 €
Coscia d'anatra confit con zucca in saòr 1, 7, 8, 12	18,00 €
Piatto della montagna (formaggio alla piastra, pastin bellunese, polenta e funghi trifolati) 7, 9, 12	16,00 €
Salmerino arrostito alle erbe, crema di zucca al rosmarino e ortaggi di stagione 4, 7	22,00 €
Trancio di cavolfiore alla piastra con nocciole tostate 7, 8	12,00 €

Contorni

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

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 €

GLUTINE (1) · CROSTACEI (2) · UOVA (3) · PESCE (4) · ARACHIDI (5) · SOIA (6) · LATTE (7) · FRUTTA A GUSCIO (8) · SEDANO (9) · SENAPE (10) · SESAMO (11) · ANIDRIDE SOLFOROSA (12) · MOLLUSCHI (13) · LUPINI (14)

locanda
VALMOREL