



Antipasti

in sala asporto

Sformatino di ricotta e zucchine con dadolata di pomodoro al basilico e sfoglie di pane	10 €	8 €
Fiori di zucca ripieni di ricotta ed erbe aromatiche	10 €	8 €
Caprese di bufala con pomodoro a fette, origano, basilico e capperi	10 €	8 €
Carpaccio di salmone e branzino all'extravergine d'oliva	13 €	11 €
Crudo Veneto-Berico-Euganeo DOP Soranzo con melone e frutta	11 €	9 €

Primi Piatti

in sala asporto

Minestrone tradizionale della Locanda (passato di fagioli e verdure con fettuccine di pasta fresca)	10€	8€
Mezzelune* ripiene di pomodoro e mozzarella di bufala con dadini di melanzana, pomodorini e stracciatella di burrata	12€	10€
Gnocchetti di ricotta con finferli e ricotta affumicata	12	10€
Chitarrucci al pesto classico di basilico	9€	7€
Bigoli al baccalà -specialità della Casa-	12€	10€
Bigoli all'anitra	10€	8€
Fettuccine con ragù di faraona e maggiorana al profumo di limone	10€	8€
Pasta o gnocchi al pomodoro o ragù di carne alla Bolognese	8€	7€

La Pasta fresca da asporto

Bigoli -Fettuccine - Chitarrucci	2,50/hg
----------------------------------	---------

I Sughì della Locanda da asporto

Pesto classico di basilico	4€/hg
Ragù di anitra	4€/hg
Ragù alla bolognese (in rosso)	4€/hg
Sugo rabià (salsa di pomodoro piccante, olive, capperi)	4€/hg
Ragù di faraona e maggiorana al profumo di limone	4€/hg



Secondi Piatti

in sala asporto

PROPOSTE ESTIVE:

Duetto di tartare di pesce: persico spigola alla santoreggia e persico trota agli aromi creoli	19 €	18 €
Insalata di fesa di tacchino arrosto con funghi finferli freschi	16 €	14 €
Carpaccio di carne di bufala affumicata con scaglie di formaggio affinato in Amarone della Valpolicella DOCG	18 €	16 €
Tartare di manzo classica (senape, pasta d'acciughe, limone, tabasco, etc. Tuorlo d'uovo a richiesta)	20 €	18 €
Tartare di manzo Edizione Speciale (olio, sale, pepe, tartufo)	25 €	23 €

BACCALÀ E PIATTI CALDI:

Baccalà alla vicentina con polenta di mais Marano (in fetta)	20 €	18 €
Filetto di trota di Valdastico con pomodori secchi, olive Riviera e fiori di capperò	17 €	15 €
Straccetti di pollo scaloppati alle erbe aromatiche e lime	16 €	14 €
Filetto di manzo con salsa al pepe verde	20 €	18 €
Tagliata di manzo con verdure grigliate	20 €	18 €
Costata (peso minimo 7hg)	4€/hg	4€/hg
Fiorentina (peso minimo 7hg)	5€/hg	5€/hg

Contorni

in sala asporto

Spadellata di verdure di stagione: melanzane, peperoni, pomodoro, sedano	5,0 €	4,0 €
Fagioli in salsa della Locanda	5,5 €	4,5 €
Fagiolini al tegame	5,0 €	4,0 €
Patate al forno	4,5 €	3,5 €
Verdure miste alla griglia	7,0 €	6,0 €
Insalata (verde o con carote/pomodoro)	4,5 €	4,5 €

Desserts chiedere le proposte del giorno

in sala asporto

da 5 a 7,5 da 4 a 7

Tariffa servizio in sala non compresa: €2,50 per persona

Informazioni di servizio alle pagine seguenti. Modalità asporto: chiedere al personale di Sala.

Modalità ASPORTO

Ordini con congruo anticipo al n. tel.0444 350588

o messaggio whatsapp al n.347 4950844.

Sarà nostra cura confermare l'orario e la disponibilità dei piatti.

RITIRO alla LOCANDA GREGO nel rispetto delle normative vigenti.

La CONSEGNA A DOMICILIO si effettua solo in orari compatibili con il servizio in sala, indicativamente dalle ore 11,30 alle 12 e dalle 19 alle 19,40.

La disponibilità di consegna deve comunque essere verificata al momento dell'ordine e gli orari possono subire variazioni a seconda delle esigenze di servizio di sala.

La consegna a casa nelle zone servite si effettua per un ordine minimo di €20 ed è gratuita a Bolzano Vicentino. Per altri comuni entro 15km: tariffa fissa di 3€. Oltre i 15km: da concordare.

PAGAMENTO

In Locanda: contanti/ carta di credito/ bancomat.

A domicilio: solo contanti.

Non si accettano assegni o pagamenti diversi da quelli citati.

Dotazioni per il pranzo in ufficio o fuori casa:

Set usa&getta tovagliolo + posate €1,00

Set usa&getta tovagliolo+ posate + tovaglietta €1,50

Set usa&getta tovagliolo+ posate + tovaglietta + piatti €2,00

Pane €2,00 per persona.

Bevande:

Acqua minerale 1/2lt pet: €1,00

Bibite in lattina:€2,50 cad.

Vini: chiedere al Personale di servizio.