

. LOCANDA dal 1968 .

**AVANGUARDIA**  
TRATTORIA / HOTEL



## Ricette tipiche e cucina casalinga



# BUSINESS LUNCH MENU

Menu a prezzo promozionale valido dal mercoledì al venerdì a pranzo, escluso festivi.



**\*I piatti del Business Lunch cambiano regolarmente tutte le settimane.**

**Il menu seguente è puramente indicativo.**

# BUSINESS LUNCH MENU

Menu a prezzo promozionale valido dal mercoledì al venerdì a pranzo, escluso festivi.

## ANTIPASTI



**BEVR'IN VIN** € 8

Sorbir d'agnoli servito con l'aggiunta di un goccio di Lambrusco mantovano

**MUFFIN SALATO**    € 8

Muffin salato di hummus di ceci e olive servito caldo con misticanza e maionese di soya al pepe rosa

**GRAN TAGLIERE DI SALUMI**  

servito con la nostra giardiniera croccante

X 2 pers. € 18 / X 4 pers. € 32 / X 8 pers. € 60

Coppa di Parma IGP

Pancetta arrotolata di suino delle Colline Moreniche

Salame nostrano

Lardo di suino delle Colline Moreniche

Lonzino affumicato

Lombo affinato in Amarone della Valp. DOCG

## SECONDI E PIATTI UNICI



**BISTECCA DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA**   ~~€ 9~~ - € 8

**POLPETTE DI BOLLITO AL SUGO** € ~~12~~ - € 10

servite su polenta Taragna macinata a pietra

**MANZO ALL'OLIO ALLA ROVATESE**   € 15

Brasato lentamente e servito su patata schiacciata con la sua salsa di cottura

**TARTARE DI SCOTTONA TREVIGIANA** € 15

DA FILIERA CORTA E ALLEVAMENTO AL NATURALE

servita con spinacino fresco, champignon, Monte Veronese

dop, nocciole tostate, vinaigrette all'aceto balsamico e

crostini della nostra focaccia tostata

### TUTTI I VENERDÌ

**GRAN CARRELLO DI ARROSTI E BOLLITI** € ~~22~~ - € 19

accompagnati dalle nostre salse fatte in casa

Pearà, salsa verde, salsa ai peperoni piccante,

cren e mostarda mantovana di mele

## La Nostra Pasta



Per darvi una pasta di altissima qualità e ricca di gusto, utilizziamo farine

**PRIMITIVE DECORTICATE A PIETRA TIPO 1** e

uova di galline **ALLEVATE A TERRA** certificate.

La pasta al torchio viene **TRAFILATA AL BRONZO**

mentre quella ripiena viene lavorata **A MANO**

come richiede la più antica delle tradizioni.

## PRIMI



**CREMA DI PORRI E PATATE**    € ~~10~~ - € 8

servita con rosmarino, polvere di peperoncino, porri fritti e pane croccante

**TAGLIOLINI ALL'UOVO IN BRODO DI GALLINA** € ~~10~~ - € 8

con o senza fegatini

**PASTA ALL'ITALIANA**  € ~~9~~ - € 8

Caserecce al torchio trafilate al bronzo con il nostro sugo di pomodoro rustico o all'arrabbiata o al burro

**MACCHERONI AL TORCHIO CON PESTO DI CAVOLO NERO** € 12

serviti su fonduta di Taleggio DOP e mandorle tostate

**BIGOLI AL TORCHIO CON LE SARDELLE** € 13

serviti con pomodorini confit e crumble di focaccia al limone e basilico

## CONTORNI



**VERDURE COTTE DEL GIORNO** € ~~5~~ - € 4

**INSALATA FRESCA MISTA**     € ~~5~~ - € 4

**PATATA AL FORNO COTTA AL SALE**   € 6

Cotta sottovuoto a bassa temperatura e servita con maionese allo yogurt greco ed erba cipollina del nostro orto

## VINI IN MESCITA

calice - ¼ - ½



al calice

**CHARDONNAY FRIZZANTE - Bertagna** € 2,5  
(Chardonnay)

**CHIARO DI LUNA – Ceresa** € 3  
(Trebiano di Lugana e Sauvignon)

**MUNI BIANCO – Daniele Piccinin** € 4  
(Chardonnay – Pinot grigio - Durella) Affinamento in legno

**NOTTE ROSA CHIARETTO - Delai** € 3,5  
(Groppello Gentile, Sangiovese, Barbera, Marzemino)

**GARDA MERLOT DOC - Bertagna** € 2,5  
(Merlot)

**LAMBRUSCO MN VECCHIO PONTE – Giubertoni** € 2,5  
(Lambrusco Salamino, Ancellotta e Ruberti)

**\*SERVITO NELLA TRADIZIONALE SCODELLA DI PORCELLANA**

**RONCHEDONE 2020 – Ca' dei Frati** € 5  
(Marzemino-Sangiovese-Cabernet)  
Affinato in barrique per 14 mesi,  
seguito da 10 mesi in bottiglia

PER VINI O BIRRE ARTIGIANALI  
IN BOTTIGLIA  
CONSULTARE LA NOSTRA CARTA VINI



PANE, COPERTO, SERVIZIO E SORRISO ;-)

*€2 a Pranzo*

TE LO OFFRIAMO NOI!



## BEVANDE

ACQUA IN BOTTIGLIA 0,50lt. ~~€ 1,5~~ € 1 - 0,75lt. ~~€ 2,5~~ € 1,5

BIBITA IN LATTINA € 3

BIRRA MORETTI IN BOTTIGLIA 33 CL. € 3

## CAFFETTERIA

TORREFAZIONE BRESCIANA



AGUST

CAFFÈ ESPRESSO ~~€ 1,5~~ - € 1

CAFFÈ decaffeinato/macchiato/americano € 1,5

CAFFÈ D'ORZO **BIOLOGICO** € 1,5

CAFFÈ CORRETTO € 2

**CAFFÈ DELLA CASA** € 2

(caffè macchiato in vetro con miele e cannella)

Per informazioni riguardo intolleranze o allergie  
chiedere allo Staff prima dell'ordinazione.

SENZA GLUTINE VEGETARIANO VEGANO  
 SENZA LATTICINI