



Allergeni

- 1 Glutine
- 2 Crostacei e derivati
- 3 Uova e derivati
- 4 Pesce e derivati
- 5 Arachidi e derivati
- 6 soia e derivati
- 7 Latte e derivati
- 8 Frutta a guscio e derivati
- 9 Sedano e derivati
- 10 Senape e derivati
- 11 Semi di sesamo e derivati
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupino e derivati
- 14 Molluschi e derivati

RISTORANTE

Locanda
CA' VEJO
di Deborah, Sara e Matteo





I nostri piatti con il bison



Antipasto

La battuta con burrata pugliese e verdure croccanti

7-9

30€

Il carpaccio al coltello con cipolla confit e scaglie di parmigiano

reggiano

7-9

30€

Primo piatto

I bigoli all'uovo con ragù di bison

1-3-7-8-9

20€

Secondi piatti

I bocconcini di bison in umido con patate e cicorietta

1-7-8-9

28€

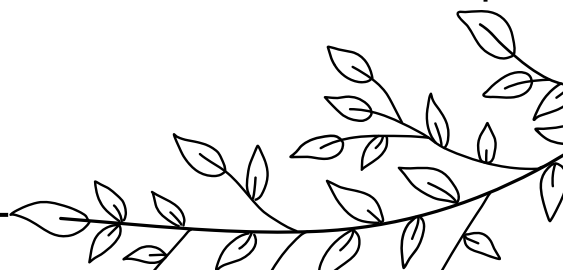
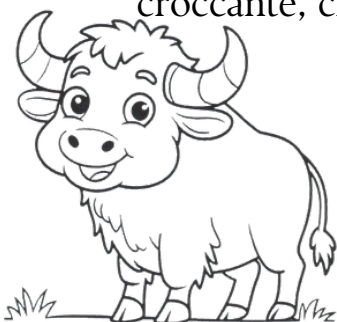
La tagliata di bison con sale maldon e olio dei colli berici
con patate arrosto

38€

Il burger 100% di bison alla brace, pecorino di Pienza, guanciale
croccante, cipolla caramellata e salsa bison con patate arrosto

1-3-7-8-9

30€





Antipasti



Il vitello tonnato e le sue verdure

3-7-9-10

16€

La pappa al pomodoro con burrata di bufala e basilico

1-7-9

14€

La parmigiana “a modo nostro”

1-7-8-9

16€

La Degustazione di prosciutti della Valpolicella con pinsa veneta
e la nostra giardiniera

1-3-7-8

(consigliato per 2 persone)

30€





Primi piatti



Il risotto con zucchini, i suoi fiori e burrata pugliese
(minimo 2 persone)

7-9

16€

Le nostre paste fresche all'uovo:

I maccheroncini con ragù di pollo e peperoni alla brace

1-3-7-8-9

15€

Le casarecce con pesto alla genovese, fagiolini e patate

1-3-7-8-9

14€

I bigoli con ragù di sorana e crema di carote

1-3-7-8-9

16€





Secondi piatti



Tartare di fassona con patate dorate, burrata pugliese e tartufo nero

7

25€

Roastbeef di manzetta prussiana con catalana di verdure e scaglie
di parmigiano reggiano

7-9-10

20€

Filetto di maialino alla montagnanese

1-7-8-9

22€

Pollo fritto con salsa ai peperoni in agrodolce

1-3-7-8-9

18€

Degustazione di formaggi

7-8-10

20€

(Solo su ordinazione Fiorentina cruda tagliata a carpaccio)





Dalla nostra griglia



La fiorentina
60€ al Kg

La costata
52€ al KG

La cowboy
57€ al Kg

La tataki di manzetta con salsa teriyaki e verdure scottate
30€

“El galeto” ruspante allo spiedo con patate arrosto e la
conserva della nonna
20€

Per chi desidera può accompagnare
la nostra griglia con il contorno di
stagione del giorno 4€





Dolci



Il semifreddo alla pesca con biscotto agli agrumi di Sicilia

3-7-8

7€

La torta al cioccolato con crema al mascarpone e fragole

1-3-7-8

7€

Il tiramisù

1-3-7-8

7€

La panna cotta con caramello agli agrumi e biscotto

1-7-8

7€

La cheesecake scomposta con colà di frutti rossi e cookies

1-3-7-8

7€

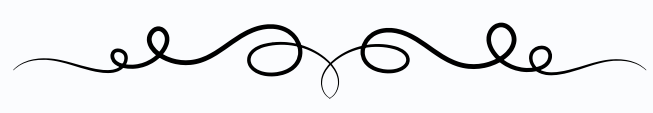
I sorbetti al cucchiaino

6€





Le nostre bibite



The al limone

3€

The alla pesca

3€

Coca-cola

3€

Coca-cola zero

3€

Amari e distillati

4€

