



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 bisonte



Antipasto

La battuta con burrata affumicata e verdure croccanti

7-9

30€

Il carpaccio al coltello con mousse di formaggi e cipolla caramellata

7-9

30€

Primo piatto

Le fettuccine all'uovo con ragù di bisonte

1-3-7-8-9

20€

Secondi piatti

I bocconcini di bisonte in umido con polenta e cicoriotta

1-7-8-9

28€

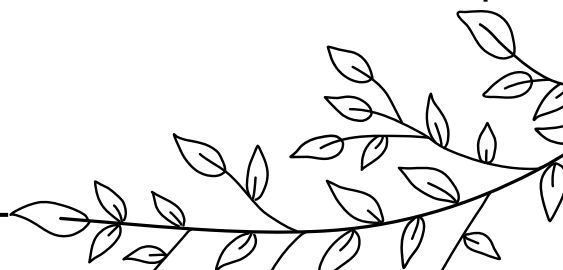
La tagliata di bisonte con sale maldon e olio dei colli berici
con patate arrosto

38€

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

1-3-7-8-9

30€





Antipasti



Il Tortino farcito con asparagi, piselli e fonduta di parmigiano

1-3-7-8-9

14€

I Bignè sfogliato con carpaccio di manzetta marinato, mousse di formaggi e caviale di tartufo nero

1-3-7-8-9

18€

Il Petto di quaglia lardellato con crema di asparagi, piselli freschi e polentina fritta

1-3-7-8-9

15€

La Degustazione di prosciutti della Valpolicella con pinsa veneta

1-3-7-8

(consigliato per 2 persone)

30€





Primi piatti



Il risotto con carletti e bruscandoli di monte (minimo 2 persone)

7-9

16€

Le nostre paste fresche all'uovo:

I cappellacci di asparagi, terrasacco e pancetta croccante

1-3-7-8-9

14€

Le fettuccine con ragù di coniglio e piselli freschi

1-3-7-8-9

15€

Gli gnocchi di ricotta di malga con tastasale e caponatina di verdure

primaverili

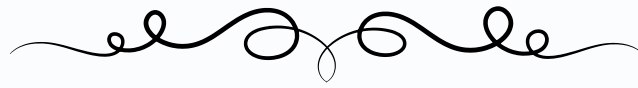
1-3-7-8-9

14€





Secondi piatti



La costoletta di patanegra alla milanese con patate arrosto
e maionese al timo

1-3-7-8-9

25€

La faraona Rostà con cicorietta e polenta

9

20€

La frittella di patate con tartare di fassona classica e burrata
affumicata

1-3-7-8-9

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

Il filetto di vitellone nostrano
25€

Il filetto di maialino iberico con salsa al porto
22€

Ribeye di manzetta prussiana
30€

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





Polci



Il semifreddo al mandorlato con salsa al cioccolato

3-7-8

7€

La crostatina con crema pasticcera e fragole

1-3-7-8

7€

Il tiramisù

1-3-7-8

7€

La pannacotta con caramello agli agrumi e biscotto

1-3-7-8

7€

La torta di carote con gelato alla vaniglia e sciroppo all'arancia

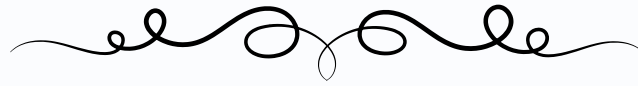
1-3-7-8

7€





Le nostre bibite



The al limone

3€

The alla pesca

3€

Coca-cola

3€

Coca-cola zero

3€

Amari e distillati

4€

