

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 nostra triologia di bison crudo:

Battuta con zucca e grana

Carpaccio al coltello al naturale

Lingotto alla nocciola

7-8

35€

Primo piatto

I maccheroncini all'uovo con ragù di bison

1-3-7-8-9

20€

Secondi piatti

I bocconcini di bison al vino rosso con polenta
alla griglia

1-7-8-9

30€

La grantagliata di bison con patate

38€

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

1-3-7-8-9

30€





ANTIPASTI

Il flan di carote con fonduta di blue stilton
e polvere di cacao brasiliano

1-3-7-8-9

15€

IL carpaccio di vitellino cotto "Pian pian" con
funghi di sotto bosco e zucca spadellata

9

16€

La tartare di fassona piemontese con porcini delle
nostre dolomiti e polentina fritta

1

24€

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

1-7-8-9-10

(consigliato per 2 persone)

30€





PRIMI PIATTI

Il risotto al tartufo nero dei colli
(minimo 2 persone)

7-9
20€

Le nostre paste fresche all'uovo:

I maccheroncini con ragù di vitellone e
zucca al rosmarino

1-3-7-8-9
15€

Le fettuccine con finferli e porcini freschi

1-3-7-8-9
20€

I bigoli con ragù d'anatra della tradizione

1-3-7-8-9
18€





SECONDI PIATTI

Il polpettone di corte con formaggio asiago DOP,
purè di patate al tartufo nero dei colli e fondo bruno

1-3-7-8-9

20€

Il petto e cosce di quaglia lardellate, brasate al
durello, patate schiacciate e cipolla caramellata

7

18€

L'arrosto di faraona farcito con tastasale e zucca, il
suo fondo bruno e polentina fritta

1-3-7-8-9

22€

La degustazione di formaggi

7-8-10

20€

**(Solo su ordinazione Fiorentina cruda
tagliata a carpaccio)**





DALLA NOSTRA GRIGLIA

La fiorentina
62€ al Kg

La costata
54€ al KG

La cowboy
60€ al Kg

La picanha di toro
25€

Le costine di patanegra con purè di patate
1-7-9
25€



**La nostra griglia per chi lo
desidera verrà accompagnata
dai contorni del giorno 5€**



DOLCI

Il semifreddo alla nocciola, salsa al
cioccolato e il suo crunch

1-3-7-8

7€

La millefoglie con crema al cappuccino e
caramello salato

1-3-7-8

7€

La torta di mele con crema alla vaniglia

1-3-7-8

7€

Il bignè bomba con cioccolato bianco,
crema al mascarpone e frutti di bosco

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€

