



BAGGIO
LA LOCANDA
DAL 1978

Benvenuti alla Locanda Baggio, benvenuti a casa.

Qui, potrete vivere il piacere della convivialità e scoprire l'anima più creativa e inaspettata dei familiari sapori di un tempo.

Mettiamo in tutti i nostri piatti amore e ricerca per raccontarvi la nostra storia, il nostro presente e il nostro futuro.

I menù degustazione sono il modo migliore per sperimentare la nostra cucina. Pensiamo così di poterci esprimere al meglio e far diventare la vostra permanenza un'esperienza di gusto.

MENÙ TERRITORIO

Pane e salame, pane al vapore, salame fresco scottato, cappuccio viola, scalogno fondente e gelato al rafano

Insalata tiepida di baccalà, aglio e prezzemolo, puntarelle e patate bollite

Pasta e fagioli...

Ravioli ripieni di radicchio di Treviso e guanciale, vellutata di topinambur e cavolo nero

Trippa alla trevigiana

Castagne, caco vaniglia, gelatina al whisky, salsa melograno, crumble di cacao, cannella e tè matcha

MENÙ D'AUTORE

Carpaccio di scampi, caviale, frutto della passione, gel di lime e mango, yogurt e olio al basilico

Capasanta di Caorle, crumble, cavolfiore e mango

Gnocchi di mazzancolle arrostiti su vellutata di ceci, salicornia e cialda croccante di molluschi

Lumache del Montello brasate e lardellate in forno, crema di sedano rapa e prezzemolo, frolla salata al timo e aglio nero

Budino di foie gras e Porto, ristretto di datteri, crispies di riso, caviale di aceto balsamico

Risotto alle carote e mandarino, pistilli di zafferano Asolano, crudo di gambero rosso

Reginetta ai funghi porcini con ragù di cacciagione mista, salsa royal*, coulis di lamponi

Supreme di piccione affumicato al ros, lingua salmistrata, pralina di ali e coscia, salsa al curry, ananas e mele, oli aromatici e taccole

Sorbetto kiwi e chiodi di garofano

Zucca violina in due consistenze, mousse di cioccolato bianco e Parmigiano Reggiano 24 mesi, gel di arance e meringa

* royal = salsa a base di panna, uova, foie gras e riduzione di vino Porto

Il menu degustazione viene servito esclusivamente per tutti gli ospiti del tavolo, non include bevande e servizio.

MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI

Astice

Astice nostrano su vellutata di fagioli Bala Rossa, insalata di raperonzoli di Villaga, sesamo tostato e maionese al tandoori masala

Calamaro

Insalata di calamaro nostrano con puntarelle marinate, ricotta e perle di limone

Carciofo

Carciofo violetto crudo e cotto; cuore marinato alla mentuccia, cotto in soufflé alla bagna cauda di foglie di carciofo con alici del Cantabrico

Radicchio rosso di Treviso

Cuore di radicchio in agrodolce di Prosecco, sfoglia di gorgonzola, musetto, salsa verde e gelato al cren

MENÙ ALLA CARTA

PRIMI

Spaghetti

Crema aglio e olio, emulsione di ostrica Gillardeau, ostrica al naturale, caviale Asetra, paprika dolce e salicornia

Tortellini omaggio a Jackson Pollock*

Tortellini di pasta fresca ripieni di erbetta spontanea, doppia panna acida al Parmigiano, composta di bacche di goji, erba pepe, limonella e maggiorana, oli aromatici

**pittore espressionista americano del '900*

Girasoli

Pasta fresca ripiena di zucca mantovana, tartufo nero, emulsione di topinambur, cavolo nero, animelle dorate

MENÙ ALLA CARTA

SECONDI

Rombo

Trancio di rombo chiodato al forno, emulsione di cardo, lumachine di mare, ceci, schiuma di prezzemolo e aglio, patate al vapore

Cervo

Controfiletto di cervo cacciato, cotto al sale, panure di erbe aromatiche, purè di zucca, terrina di patate e cappuccio viola saltato

Guancia

Guancia di vitello brasata al vino Amarone, purè di patate di Roto, broccolo fiolaro, essenza di basilico

FORMAGGI

Selezione di 4 formaggi italiani prodotti da caseifici artigianali, abbinati a mostarde di frutta.

- Robiola di Roccaverano di capra
- Erborinato naturale Valsassina
- Pecorino gallurese
- Malga del Natisone di vacca

IL MONDO GOLOSO DEI DOLCI PROPOSTI DA GUIDO

L'opéra

Opéra al cioccolato e rum con bubble al cacao

Tiramisù

La nostra interpretazione del dolce tradizionale trevigiano

Storico - Dolce storico che viene proposto dalla Locanda dal 1978

Semifreddo al caffè di miscela Arabica, crema vaniglia e "rasentin" in spuma di grappa

Autunno Asolano

Castagne, cacao vaniglia, gelatina al whisky, salsa al melograno, crumble di cacao, cannella e tè matcha

Cheesecake

Gorgonzola dolce, radicchio di Treviso, gelatina al vermouth, spuma di vino rosso

Sorbetto

Alla frutta

ALLERGENI

Avvisiamo la gentile clientela che nelle pietanze potrebbero esserci tracce di cereali contenenti glutine e prodotti derivati, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg, lupini o molluschi.

Chiediamo di segnalare al nostro staff allergie e/o intolleranze alimentari in fase di prenotazione.

Di seguito l'elenco dei 14 alimenti allergizzanti che potenzialmente possono provocare allergie e intolleranze:

- 1. Cereali** contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati.
- 2. Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
- 3. Uova** e prodotti a base di uova.
- 4. Pesce** e prodotti a base di pesce.
- 5. Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
- 6. Soia** e prodotti a base di soia.
- 7. Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- 8. Frutta a guscio** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.
- 9. Sedano** e prodotti a base di sedano.
- 10. Senape** e prodotti a base di senape.
- 11. Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12. Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg.
- 13. Lupini** e prodotti a base di lupini.
- 14. Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni dei prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

Tutti gli ingredienti delle pietanze del menù possono aver subito un abbattimento di temperatura controllata, al fine di mantenere la freschezza del prodotto ed inalterata la qualità.