



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 oggi e il nostro domani.

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

Ceasar salad

Petto di fagiano marinato al rosa, Bastardo del Grappa, gelatina di aceto e miele, insalata croccante

Sarde

Variazione di sarde: in saor, fritte con farina di mais, in sandwich di verdure e ricotta, maionese tandoori masala

Risi di seppia e piselli

Bisi di Borso del Grappa e seppie di nassa, intingolo al basilico e crema di riso

Cotoletta di fegato di vitello alla veneta, composta di cipolle rosse di Bassano e polenta fritta

Sorbetto alla frutta

Zuppa di frutti di bosco, meringa, gelato alla crema e vaniglia, olio alla menta e perle di limone

MENÙ D'AUTORE

Carpaccio di gamberi rossi di Sicilia, asparago bianco di B.d.G, caviale croccante di riso, salsa al prezzemolo e aglio nero, gelatina di cocktail Americano

Capasanta di Caorle, crumble, cavolfiore e mango

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

Risotto di asparago di Bassano, cape tonde e lime

Ravioli ai quattro formaggi, Parmigiano, erborinato, Brie e Asiago con emulsione di burro di malga

Scamone di agnello Alpagotto al forno, purè di fave, castraure di San Erasmo, garum al Parmigiano e croccante di morchelle

Sorbetto alla frutta

Zuppa di frutti di bosco, meringa, gelato alla crema e vaniglia, olio alla menta e perle di limone

ANTIPASTI

Ostrica

Ostrica Kis (concava) scaloppata al vino bianco (mugnaia), profumo di lime e perle di yuzu

Asparagi e uova

Bianchi di Badoere, Verdi di Bassano, mimosa di uova e uova di quaglia, salsa Bernese, croccante di Parmigiano, maionese alla senape

Tartare

Battuta al coltello di cervo cacciato e salmone selvatico, salsa al midollo, maionese alla senape affumicata e croccante di riso Venere

MENÙ ALLA CARTA

PRIMI

Gnocchi

Di capesante, emulsione di asparago bianco e caviale
Esetra

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

Risotto

Riso Carnali ris. San Massimo, cape tonde, asparagi
bianchi di Bassano e lime

MENÙ ALLA CARTA

SECONDI

Cernia

Cernia di profondità (centroforo viola) leggermente scottata alla Catalana

Vitello

Filetto di vitello sanato, purè di tobinambur, cipollotto bruciato e zabaione al Vermouth

Coniglio

Arrosto di coniglio veneto allevato al fieno, battuto di guanciale, tartufo nero estivo, asparagi e morchelle, paté del suo fegato

MENÙ ALLA CARTA

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:

ALLERGENI

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.