



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 D'AUTORE

Carpaccio di gamberi rosa, macedonia di frutta e lime, caviale croccante di riso, gelatina di cocktail americano

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

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

Risi di seppia e piselli

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

Spaghetti pastificio Mancini, canestrelli di Scardovari e ricci di mare

Triglia di scoglio farcita di pappà al pomodoro, coulis di peperoni e olive verdi, stracciatella, spuma di cacciucco alla livornese

Sorbetto alla frutta

Macaron

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

Enrico sarà lieto di poter accompagnare i piatti con i seguenti percorsi:

4 calici di vino

6 calici di vino

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

MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI

Bisi (piselli)

Vellutata di bisi di Borso, gnocco di ricotta, menta e basilico

Sarde

Sandwich di sarde ripiene di panzanella, verdure di stagione e formaggio caprino

Caesar salad

Petto di faraona marinato, Bastardo del Grappa, gelatina di aceto di mele, insalata croccante

Tartare

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

MENÙ ALLA CARTA

PRIMI

Gnocchi

Di capesante, spuma di patate 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 ris. San Massimo, cipollotto, pepe di Sichuan, seppie di umido e nasturzio

(per tutti gli ospiti del tavolo)

Spaghetto freddo

Emulsione di limone, tartare di branzino e spuma di prezzemolo

MENÙ ALLA CARTA

SECONDI

Cernia

Cernia di profondità (centroforo viola) leggermente scottata alla catalana

Vitello

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

Coniglio

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

Fegato

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

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.