



DAMARO

Ristorante · Pizzeria · Locanda

DAMARO

Ristorante • Pizzeria • Locanda

Benvenuti alla Locanda Damaro!

Ristorante • Pizzeria • Locanda

Cucinare, per noi, è un atto d'amore.

Un'arte fatta di gesti autentici, sapori veri, emozioni che si condividono a tavola. Ogni giorno selezioniamo le migliori materie prime, le lavoriamo con passione e creatività, per offrirvi piatti che parlano al cuore e restano nella memoria.

Che siate qui per un pranzo veloce, una cena speciale o un weekend di relax, la **Locanda Damaro** è il luogo dove il gusto incontra l'eleganza, dove l'ospitalità si fa attenzione e ogni dettaglio conta.

Ma Locanda Damaro non è solo un ristorante.

Offriamo anche delle eleganti e silenziose camere per chi desidera vivere un'esperienza completa, immergendosi nella tranquillità e nel comfort della nostra Locanda, per riposare e rigenerarsi dopo una giornata all'insegna del buon cibo e della bellezza di Vicenza.

Mettetevi comodi, lasciatevi coccolare dalla nostra ospitalità.

Al gusto ci pensiamo noi.

CONTATTI

Strada Sant'Antonino, 146 - Vicenza (VI)
www.ristorantedamaro.it

PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI

Mail: prenotazioni@ristorantedamaro.it
Telefono: 0444 928030
Cellulare: 3492222501

Per essere certi di offrirvi un servizio migliore, in caso di allergie e intolleranze vi chiediamo di comunicarlo al momento dell'ordine.

LISTA DEGLI ALLERGENI:

Cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, crostacei e prodotti a base di crostacei, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, frutti a guscio mandorle-noccioline-noce, sedano e prodotti a base di sedano, latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), senape e prodotti a base senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, lupini e prodotti a base di lupini, anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l, molluschi e prodotti a base di molluschi.

COPERTO • 2

GLI SFIZI

VERDURE PASTELLATE · 5

MOZZARELLINE TARTUFATE · 6

SCHIACCIATINA DI PANE CON GRANA PADANO O ROSMARINO · 5

COZZE DORATE CON SALSA DI CAPPERI · 10

FILETTO DI POLLO CROCCANTE E MARINATO · 6

ANTIPASTI DI TERRA

SALAME AI FERRI ALL'ACETO BALSAMICO CON CIPOLLA DI TROPEA COTTA A BASSA TEMPERATURA E POLENTA ABBRUSTOLITA · 8

TARTARE DI SORANA GIOVANE BATTUTA AL COLTELLO CON TARTUFO NERO DEI COLLI BERICI · 18

TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI E FORMAGGI LOCALI · 15
(Porchetta trevigiana, pancetta di Langhirano, sopressa veneta artigianale, Asiago BIO di malga, pecorino sardo e sottaceti)

CESTINO DI GRANA PADANO CROCCANTE CON CREMA DI FORMAGGI E PORCINI DELL'ALTOPIANO · 10

ANTIPASTI DI MARE

ANTIPASTO MISTO AL DAMARO · 18,50
(Insalata di mare, capasanta gratinata, dentice mantecato su crostino di pane, code di gambero in salsa rosa, pesce spada e salmone marinato)

INSALATA DI MARE · 14

CAPESANTE GRATINATE · 3,50 *(al pezzo)*

CALAMARI A SPILLO CON POLENTA MORBIDA · 10

CROSTINI CON DENTICE MANTECATO · 12

SAUTÈ DI COZZE IN ROSSO CON CROSTINI · 12
(In crosta + 2)

PRIMI DI TERRA

BIGOLI FATTI IN CASA CON RAGÙ D'ANATRA · 10

RISOTTO AL TARTUFO NERO DEI COLLI BERICI MANTECATO ALLO CHAMPAGNE · 16
(minimo 2 persone)

SPAGHETTI ALLA CARBONARA · 11

RISOTTO CON CAPESANTE, PORCINI DELL'ALTOPIANO E ASIAGO D.O.P. · 14
(minimo 2 persone)

RAVIOLI FATTI IN CASA RIPIENI DI ZUCCA, SERVITI CON BURRO E SALVIA · 12

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON FONDUTA DI FORMAGGI E NOCI · 11

PRIMI DI MARE

LINGUINE ALLO SCOGLIO · 16

SPAGHETTI DI GRAGNANO ALLE VONGOLE VERACI · 15

PACCHERI AL DAMARO · 15
(Battuta di gamberoni, pomodorini Pachino, burrata e basilico a fine cottura)

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA ALL'UOVO FATTI IN CASA ALL'ASTICE · 20

RISOTTO AI SAPORI DI MARE · 17
(min. 2 persone)

PACCHERO DI GRAGNANO AGLI SCAMPI · 17
(Con duetto di pomodorini, pistacchio di Bronte, mousse di stracciatella)

SECONDI DI TERRA

TAGLIATA DI MANZO AL TARTUFO NERO DEI COLLI BERICI · 20

TAGLIATA DI MANZO ALLA CIPOLLA CARAMELLATA · 18

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE · 19

SCALOPPINA AI PORCINI DELL'ALTOPIANO · 13

SECONDI DI MARE

FRITTO MISTO DEL MEDITERRANEO CON VERDURINE · 15

BACCALÀ ALLA VICENTINA CON POLENTA · 15

BRANZINO DEL MEDITERRANEO AL FORNO · 20

TATAKI DI TONNO CON STRACCIATELLA, POMODORINI CONFIT E OLIVE TAGGIASCHE · 17

TRANCIO DI SALMONE CROCCANTE AL FORNO ALLE ERBETTE SPONTANEE · 15

INSALATONE

CAESAR SALAD · 13
(Pollo in crosta di pane fatto in casa, bacon croccante, cuore di lattughina, salsa Caesar, scaglie di Grana Padano)

PARMA · 11
(Misticanza, pomodorini di Pachino, bufala campana e crudo di Parma stagionato 24 mesi)

VEGETARIANA · 11
(Misticanza, pomodorini Pachino, avocado, feta greca, noci e cetriolo)

DAMARO · 10
(Misticanza, mais dolce, tonno e scaglie di Pecorino Romano)

BRACE

FIorentina di Sorana · 6,50 *(all'etto)*
(Minimo 30 giorni di frollatura dry aged)

COSTOLETTE DI AGNELLO MARINATE · 15

GRIGLIATA MISTA DI CARNE · 18
(Tagliata di manzo, sovracoscia di pollo, costine di maiale, braciola di maiale e salsiccia)

COSTATA DI SORANA · 5,50 *(all'etto)*
(Minimo 30 giorni di frollatura dry aged)

FILETTO DI MANZO · 18

BRACIOLA DI MAIALE COL MANICO LUNGO · 12

SOVRACOSCE DI POLLO DISOSSATE E MARINATE · 10

BRANZINO DELL'ADRIATICO · 17

GRIGLIATA DI CROSTACEI · 18

GRIGLIATA MISTA DI PESCE · 20

CONTORNI

PATATE AL FORNO · 5

VERDURE GRIGLIATE · 5

INSALATA MISTA · 4

SPINACI AL BURRO · 5

PATATINE FRITTE O DIPPERS · 5

FAGIOLI ALL'UCCELLETTO · 5

FRIARIELLI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO · 5

LA PIZZERIA

SCEGLI IL TUO IMPASTO PREFERITO

SENZA GLUTINE · 3,50

INTEGRALE · 2,50

KAMUT · 2,50

BORDO ALTO · 1.50

LE CLASSICHE

MARINARA · 5
(Pomodoro, olio, aglio e origano)

MARGHERITA · 7
(Pomodoro e fior di latte)

PROSCIUTTO E FUNGHI · 8,50
(Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon)

VIENNESE · 7,50
(Pomodoro, fior di latte e würstel)

CAPRICCIOSA · 9
(Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, salamino e funghi champignon)

PATATOSA · 7,50
(Pomodoro, fior di latte e patatine fritte)

QUATTRO STAGIONI · 9
(Pomodoro, fior di latte, funghi champignon, prosciutto cotto, carciofi e salamino)

QUATTRO FORMAGGI · 8,50
(Pomodoro, fior di latte, emmental, Asiago D.O.P, gorgonzola e Grana Padano)

TONNO E CIPOLLA · 8,50
(Pomodoro, fior di latte, tonno e cipolla di Tropea)

DIAVOLA · 7,50
(Pomodoro, fior di latte e salamino)

GRIGLIA · 8,50
(Pomodoro, fior di latte, melanzane, peperoni e zucchine)

LA SPECK · 8
(Pomodoro, fior di latte, speck dell'Alto Adige a fine cottura)

VEGETARIANA · 8,50
(Pomodoro, fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni, carciofi e cipolla di Tropea)

CALZONE FRITTO · 9
(Pomodoro, fior di latte, ricotta, Grana Padano e salamino)

PIZZE SPECIALI

ESTATE · 9,50
(Pomodoro, bufala campana, pomodorini Pachino e basilico)

MIMO · 13
(Pomodoro, burrata e crudo di Parma stagionato 24 mesi)

SAPORITA · 9
(Pomodori pelati, fior di latte, prosciutto cotto alla brace di Alta Norcineria e champignon freschi)

VERA NAPOLETANA · 9,50
(Bordo alto, salsa di pomodorini Pachino, fior di latte, bufala campana, olio d'oliva e basilico fresco)

DAMARO · 12,50
(Pomodoro, bufala campana, acciughe del Mar Cantabrico, pomodorini Pachino e prezzemolo)

GUSTOSA · 9
(Pomodoro, fior di latte, brie, porcini e salamino)

CARMEN · 13
(Pomodoro, fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, pomodori secchi e stracciatella a fine cottura)

REGINA RODI · 15
(Fior di latte, gamberoni saltati, tartufo nero dei Colli Berici)

ZIO MARIO · 9
(Pomodoro, fior di latte, melanzane grigliate, salamino piccante, aglio e scaglie di Grana Padano a fine cottura)

PIZZE BIANCHE

MORTAZZA · 11
(Fior di latte, mortadella, pistacchio e scaglie di Pecorino Romano)

CARPACCIO · 9,50
(Fior di latte, bresaola, rucola e Grana Padano)

TARTUFO · 13
(Fior di latte, porcini dell'Altopiano e tartufo nero dei Colli Berici grattugiato)

CODE DI GAMBERO · 11
(Fior di latte, code di gambero, pomodorini Pachino e rucola)

SGOMBRINA · 13
(Bordo alto, fior di latte, pomodorini Pachino, misticanza e filetto di sgombro)

PORCHETTA · 9,50
(Fior di latte, Asiago BIO di malga, porchetta di Ariccia e porcini dell'Altopiano)

L'OCHETTA · 13
(Bordo alto, fior di latte, mascarpone fresco, spinaci saltati e petto d'oca)

DOLCI FATTI IN CASA

- TIRAMISÙ · 6

SEMIFREDDI · 6

CREMA CATALANA FLAMBÉ · 6

SORBETTO AL CAFFÈ O AL LIMONE · 4
- CHEESECAKE · 6

(Caramello salato, frutti di bosco o pistacchio)

TORTINO DAL CUORE MORBIDO · 6

(Cioccolato o pistacchio)

BIBITE

- ACQUA MINERALE NATURALE 0,8cl · 3,50

COCA COLA / COCA COLA ZERO · 3,50

FANTA · 3,50

SCHWEPPE LEMON TONICA · 3,50

SPRITE · 3,50
- THÈ ALLA PESCA/LIMONE · 3,50

BIRRE ALLA SPINA

BIONDA 0,2cl · 3,50

BIONDA 0,4cl · 5

VINO ALLA SPINA

- CUSTOZA 1/2L · 5 / 1L · 10

PROSECCO 1/2L · 7 / 1L · 14
- CABERNET 1/2L · 5 / 1L · 10

AMARI

- AVERNA · 4,50

BRANCA MENTA · 4,50

FERNET BRANCA · 4,50

VECCHIO AMARO DEL CAPO · 4,50

DISARONNO · 4,50
- JAGERMAISTER · 4,50

MONTENEGRO · 4,50

VECCHIA ROMAGNA · 4,50

RAMAZZOTTI · 4,50

SAMBUCA MOLINARI · 4,50

GRAPPE

- SARPA DI POLI · 4,50

BONOLLO AMARONE · 6,50

GRAPPA 903 BARRIQUE · 4,50
- GRAPPA 903 TIPICA · 4,50

NARDINI · 4,50

STORICA NERA · 4,50

WHISKY

- JACK DANIELS · 7

GLAN GRANT · 8
- OBAN 14 ANNI · 8

CAFFETTERIA

- CAFFÈ · 1,30

CAFFÈ DECAFFEINATO · 1,50

CAFFÈ CORRETTO · 1,80

CAFFÈ D'ORZO · 1,60
- CAFFÈ GINSENG · 1,60

CAPPUCCINO · 2

CAFFÈ SHAKERATO · 3,50

TISANE · 3

