

LOCANDA RISTORI

Menu

LA TUA BOTTIGLIA A CASA CON TE

Alla Locanda puoi ordinare la tua bottiglia preferita e se non riuscirai a terminarla, potrai portarla a casa con te; penseremo noi a confezionarla con cura.

Chiedi al nostro personale per sapere di più.



Coperto: 2,5€

Acqua: 2,5€

Caffè: 1€

ANTIPASTI

UOVO DELLA LOCANDA ^{3,7} | 16€

Uovo croccante, crema di caprino e tartufo nero umbro *Fried crispy poached egg, caprino cheese cream and black truffle*

INSALATA DI TEGOLINE E RICOTTA INFORNATA ⁷ | 11€

Tegoline locali, ricotta vaccina profumata con timo e scalogno e asciugata in forno, pomodorini freschi e vinaigrette al basilico e aceto di mele *Local green beans, oven-dried cow's ricotta scented with thyme and shallots, fresh cherry tomatoes and basil and apple cider vinegar vinaigrette*

CAPRESE DI BACCALÀ ^{4,6,7} | 15€

Carpaccio di baccalà, spuma di mozzarella profumata al limone e insalata di pomodorini *Cod carpaccio, lemon-scented mozzarella foam and cherry tomato salad*

MILLEFOGLIE DI FIORI DI ZUCCHINA ^{1,4,7} | 16€

Fiori di zuccina in tempura, acciughe del Mar Cantabrico, cremoso di bufala e gazpacho andaluso *Zucchini flowers in tempura, Cantabrian Sea anchovies, creamy buffalo mozzarella and Andalusian gazpacho*

TONNO DI CONIGLIO ¹² | 13€

Tonno di coniglio, falde di peperoni al forno e crumble di olive nere *Rabbit confit, roasted red pepper and black olives crumble*

BATTUTA DI CAVALLO, PARMIGIANO E LIMONE ⁷ | 16€

Battuta di cavallo al coltello, mousse di Parmigiano Reggiano 48 mesi, scorza di limone biologico e olio EVO *Horse meat tartare, lemon, salt, oil and parmesan*

LA MOZZARELLA IN CARROZZA ^{1,3,4,7} | 13€

Mozzarella di bufala campana DOP, acciughe del Mar Cantabrico e scarola ripassata con colatura di alici *Mozzarella di bufala campana DOP, Cantabrian Sea anchovies and sauteed endive*

TAGLIERE DI SALUMI MISTI E GIARDINIERA DELLA LOCANDA ¹² | 18€

Cold cut selection with vegetable giardiniera
(per due persone - for two people)

PRIMI

SPAGHETTONE CACIO E CAFFÈ ^{1,7} | 12€

Spaghettone Monograno Felicetti cacio e caffè, pancia arrostita di vitello
Spaghetti pasta, cacio cheese and coffee, roasted veal belly

SPAGHETTONE TIEPIDO TARTARE DI TONNO E LIMONE ^{1,4,6,7} | 16€

Spaghettone Monograno Felicetti tiepido, limone biologico, tartare di tonno e emulsione di basilico
Warm Monograno Felicetti spaghetti, organic lemon, tuna tartare and basil emulsion

MACCHERONCINI FINFERLI E MOZZARELLA ^{1,3,7} | 13€

Maccheroncini di pasta fresca all'uovo, finferli saltati con timo e maggiorana, crema di mozzarella e scorza limone
Maccheroncini, sautéed chanterelles with thyme and marjoram, mozzarella cream and lemon zest

BIGOI CON LE SARDE ^{1,3,4,8} | 14€

Bigoli con sarde fresche, uvetta, pinoli e pane al finocchietto
Bigoli pasta with sardines, raisins, pine nuts and fennel bread

RISOTTO ALL'AMARONE ^{7,12} | 15€

Vialone Nano, Amarone della Valpolicella Classica e crema di Monte Veronese
Risotto with Amarone wine and Monte Veronese cheese cream

SECONDI

CAPESANTE ARROSTO ^{6,7,14} | 22€

Capesante arrosto, purè di piselli, caprino e taccole
Roasted scallops, pea puree, goat cheese and snow peas

PESCIONE ALLA GRIGLIA ⁴ (minimo 600 gr.) | 30€

Pescato fresco secondo mercato, cotto alla griglia e spinato al tavolo
Grilled fish catch of the day

SCAMONE DI AGNELLO, MANDORLE E ALBICOCCHES CON CAPONATINA⁸ | 20€

Tagliata di scamone di agnello, mandorle, albicocche essiccate e caponatina estiva
leggermente speziata *Sliced lamb rump, almonds, dried apricots and mildly spiced
caponata*

LA MELANZANA DELLO CHEF ^{1,3,6,7} | 17€

Cotoletta di melanzana, caciocavallo a scaglie ed emulsione di datterini freschi
Eggplant Milanese with shaved caciocavallo cheese and cherry tomato emulsion

CARPACCIO DI MANZO AL TARTUFO | 20€

Fesa di manzo marinata al sale e tartufo nero umbro
Salt-cured beef with Umbrian black truffles

GUANCIA BRASATA ALL'AMARONE^{7,12} | 22€

Guancia di manzo brasata all'Amarone e soffice di patata *Beef
cheek braised in Amarone wine and soft mashed potatoes*

GALLETTO AL MATTONE ¹⁰ | 18€

Galletto ruspante rosolato in padella, crema di peperoni e finferli saltati con
timo e maggiorana *Free-range cockerel, red pepper cream and sautéed
chanterelles with thyme and marjoram*

CONTORNI

INSALATA SCAROLA CON OLIVE, UVETTA E COLATURA DI ALICI ⁴ | 7€
Endive salad with olives, raisins and anchovy sauce

MELANZANE AL FORNO, PESTO DI BASILICO E INSALATA DI POMODORINI ⁸ | 7€
Baked eggplant with basil pesto and cherry tomato salad

PATATE ARROSTO | 6€
Roasted potatoes

GIARDINIERA DI NOSTRA PRODUZIONE ¹² | 6€
Homemade giardiniera

DOLCI

UN DOLCE PER MIA MOGLIE ^{3,7} | 7€

Panna cotta, soffice alla vaniglia, spumiglie e fragole
Panna Cotta, vanilla, meringue and strawberries

AFFOGATO AL CAFFÈ ⁷ | 6€

Gelato alla vaniglia, crumble di amaretti e ganache al cioccolato
Vanilla ice cream, amaretti crumble and chocolate ganache

TARTE AL LIMONE CON MERINGA ALL'ITALIANA CAMELLATA ^{1,3,7} | 7€

Lemon pie with caramelized meringue

TORTA DELLE ROSE E GELATO ALLA VANIGLIA ^{1,3,7} | 7€

Roses Cake and vanilla ice-cream

TIRAMISÙ ^{1,3,7} | 7€

SBRISOLONA, RICOTTA DI BUFALA E AMARENE ^{1,3,7,8} | 6€

"Sbrisolona" cookie, ricotta and amarene cherries

SGROPPINO LIMONE E LIQUIRIZIA ^{1,3,7,8} | 7€

Lemon sorbet, vodka, sparkling wine and licorice powder

Alcuni prodotti sono congelati
Some products are frozen

VINI DOLCI AL CALICE

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA AMANDORLATO – Corteforte | 11€

MOSCATO D'ASTI BOSC D'LA REI – Beni di Batasiolo | 5€

BEN RYÉ PASSITO DI PANTELLERIA – Donnafugata | 11€

COTES DE GASCOGNE BLANC – Domaine Laguille | 5€

Allergeni

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari vi chiediamo di informare il nostro staff al momento dell'ordinazione o della prenotazione telefonica.

Nelle nostre 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.

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.

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.

LOCANDA RISTORI

