

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€

ASSAGGI DELLA LOCANDA

La scelta del menù si intende fatta per tutto il tavolo

MILLEFOGLIE DI FIORI DI ZUCCHINA ^{1, 4, 6, 7}

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*

SPAGHETTONE TIEPIDO TARTARE DI TONNO E LIMONE ^{1, 4, 7}

Spaghettoni Monograno Felicetti serviti tiepidi, limone biologico, tartare di tonno e
emulsione di basilico

*Warm Monograno Felicetti spaghetti, organic lemon, tuna tartare and basil
emulsion*

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

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

AFFOGATO AL CAFFÈ ^{1, 3, 7, 8}

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

45€ a persona

Abbinamento 3 calici 10€

Abbinamento 3 calici premium 25€

ANTIPASTI

UOVO DELLA LOCANDA ^{1,3,7} | 15€

Uovo impanato e fritto, crema di caprino and tartufo nero umbro
Breaded and fried egg, goat's cheese cream and black truffle

INSALATA DI TEGOLINE E RICOTTA INFORNATA ^{6,7} | 12€

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*

SOPPRESSA VENETA SELEZIONE SARTORI, POLENTA ABBRUSTOLITA, ACETO BALSAMICO DI MODENA ¹² | 12€

Soppresa veneta Sartori selection, toasted polenta, balsamic vinegar of Modena

BATTUTA DI CAVALLO, POMODORI SECCHI, OLIVE, CAPPERI E SALSA WORCESTERSHIRE ^{1,4,6,7} | 14€

Horsemeat, sun-dried tomatoes, olives, capers and Worcestershire sauce

MILLEFOGLIE DI FIORI DI ZUCCHINA ^{1,4,6,7} | 15€

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

TONNO CRUDO E ALBICOCCHIE ^{1,4,6,7} | 15€

Carpaccio di tonno fresco marinato al lime, emulsione di albicocche, cipolla rossa
Fresh tuna carpaccio marinated in lime and apricot emulsion

PRIMI

TAGLIATELLE ALL'UOVO CON RAGU' ALLA BOLOGNESE ^{1,3,7,9} | 12€
Tagliatelle pasta with bolognese sauce

PACCHERO, POLPO, POMODORINI E AGLIO NERO ^{1,14} | 14€
Pacchero Monograno Felicetti, mantecato con ragù di polpo, pomodorini e aglio nero
Monograno Felicetti Pacchero, creamed with octopus ragù, cherry tomatoes and black garlic

**TORTELLO AL BASILICO, TARTARE DI POMODORO, PETALI DI CRUDO SAN DANIELE
E CIPOLLA ROSSA** ^{1,3,7,9} | 14€
Basil tortello, tomato tartare, san daniele raw ham petals and red onion

RISOTTO MANTECATO AI PISELLI, YOGURT E GAMBERI ^{2,7,12} | 14€
Creamy risotto with peas, yoghurt and prawns

SPAGHETTONE TIEPIDO TARTARE DI TONNO E LIMONE ^{1,4,7} | 15€
Spaghettoni Monograno Felicetti tiepido, limone biologico, tartare di tonno e emulsione di basilico
Warm Monograno Felicetti spaghettoni, organic lemon, tuna tartare and basil emulsion

SECONDI

CONIGLIO AL FORNO, CROSTONE DI POLENTA E VERDURE DELL'ORTO ^{7,9} | 19€
Oven-baked rabbit, polenta crostone and garden vegetables

PESCIONE ALLA GRIGLIA ⁴ (minimo 600 gr.) | 28€
Pescato fresco secondo mercato, cotto alla griglia e spinato al tavolo
Grilled fish catch of the day

COTOLETTA DI SUPREME DI FARAONA, INSALATA, E PARMIGIANO REGGIANO E EMULSIONE DI ACCIUGHE ^{1,3,4,7} | 20€
Guinea fowl breast cutlet, mixed salad, parmesan and anchovy emulsion

GUANCIA BRASATA ALL'AMARONE ^{7,12} | 20€
Guancia di manzo brasata all'Amarone e soffice di patata
Beef cheek braised in Amarone wine and soft mashed potatoes

POLPO ARROSTITO, CECI, ROSMARINO E 'NDUJA ^{6,11,14} | 21€
Roasted octopus, hummus di ceci, rosemary and 'nduja

LA MELANZANA DELLO CHEF ^{1,3,6,7} | 19€
Cotoletta di melanzana, caciocavallo a scaglie ed emulsione di datterini freschi
Eggplant Milanese with shaved caciocavallo cheese and cherry tomato emulsion

CONTORNI

CRUDAIOLA DI VERDURE E MANDORLE ^{6,8} | 6€
Vegetable and almond crudaiola

PATATE ARROSTO | 5€
Roasted potatoes

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

CAPONATA DI VERDURE ^{4,7,8} | 6€
Vegetable caponata

DESSERT

UN DOLCE PER MIA MOGLIE ^{1,3,7} | 7€

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

AFFOGATO AL CAFFÈ ^{1,7} | 6€

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

CROSTATA ALLA FRUTTA ^{1,3,7} | 7€

Fresh fruit tart with pastry cream

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

Roses Cake and vanilla ice-cream

TIRAMISÙ ^{1,3,7} | 7€

SGROPPINO LIMONE E LIQUIRIZIA | 7€

Lemon sorbet, vodka, sparkling wine and licorice powder

Alcuni prodotti sono congelati

Some products are frozen

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

