

ANTIPASTI DI TERRA

LA TRADIZIONE

Taglierino rustico di salumi, formaggi,
polentina croccante e gnocco fritto

€ 20,00

Specialità di anatra con pane tostato

€ 18,00

Bresaola di chianina stagionata con olio, pepe e
Parmigiano Reggiano 24 mesi

€ 13,00

Tartare di filetto di manzo condita con olive e capperi

€ 13,00

100% VEGETARIANO

Millefoglie di melanzane con coulisse di pomodorini,
olio al basilico e ratatouille di verdure

€ 10,00

Tortino di patate con fondente di Parmigiano e aceto Balsamico

€ 10,00

Formaggi da meditazione con mostarda di mele artigianale

€ 20,00

PRIMI DI TERRA

Maccheroni al pettine con ragù di anatra

€ 12,00

Bigolo al torchio al ragù di salsiccia
con scaglie di Parmigiano Reggiano e ristretto al Lambrusco

€ 12,00

Gnocchi di patate artigianali con gorgonzola e noci

€ 12,00

Ravioli ripieni di ricotta, pomodoro, basilico e provola affumicata
con burrata a colata

€ 12,00

Risotto in cialda di Parmigiano croccante con pistacchi

€ 12,00



SECONDI DI TERRA

Coscia di anatra in confit con patate al forno	€ 15,00
Entrecote di manzo su letto di rucola	€ 18,00
Picanha di chianina toscana	€ 22,00
Filetto in crosta di crudo croccante accompagnato da cipolla di tropea caramellata	€ 30,00
Straccetti di pollo croccanti panati al pan giallo con chips e maionese senapata	€ 15,00
Fiorentina di chianina accompagnata con verdure alla griglia e patate al forno	€ 5,00 all'etto

SPECIAL

Costine di maiale al forno cotte a bassa temperatura	€ 15,00
--	---------

CONTORNI

Patate al forno	€ 5,00
Ratatouille di verdure	€ 5,00
Misticanza di insalata, carote, pomodori, cipolla e finocchi	€ 5,00
Spinaci freschi saltati in padella con olio e peperoncino	€ 5,00



ANTIPASTI DI MARE

Polipo croccante su crema di patate e porro	€ 15,00
Insalatina di mare al naturale con olio extravergine di oliva e citronette	€ 15,00
Gli affumicati misti con crostini al nero di seppia	€ 15,00
Gamberi fasciati con pancetta al salto	€ 18,00
Capesante gratinate al forno	€ 15,00
SPECIAL	
Il crudo della locanda al naturale: 2 ostriche, 2 gamberi di Sicilia, 2 scampi, filetto di ombrina	€ 40,00

PRIMI DI MARE

Orecchiette pugliesi con vongole veraci, zucchine e bottarga	€ 15,00
Bigoli allo scoglio di mare	€ 15,00

SECONDI DI MARE

Tagliata di tonno con croccante di sesamo e lamelle di zenzero	€ 25,00
Il fritto della locanda	€ 25,00
Calamari alla piastra	€ 25,00



DESSERT

Tortino al cioccolato con cuore caldo fondente accompagnato da mascarpone della locanda e crumble di croccante
€ 6,00

Yogurt greco con frutti di bosco
€ 6,00

Tart tatin di mele con cascatina di gelato
€ 6,00

Cremino semifreddo ai tre cioccolati:
nociola, gianduia, fondente
€ 6,00

Tiramisù
€ 6,00

Mascarpone con le fragole
€ 6,00

Carpaccio di ananas con gocce di maraschino
€ 6,00

*alcuni prodotti possono essere congelati

*coperto € 3,00

