



LOCANDA

Menu

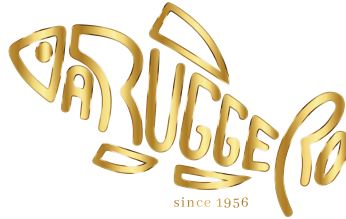
Ragù



Si prega di segnalare al personale di sala eventuali intolleranze o allergie al momento dell'ordinazione.

Please inform the dining room staff of any intolerances or allergies when ordering.





LOCANDA

Crudità di mare *Raw Fish*

Ostriche del giorno

Oysters

€ 5 (al pezzo - in piece)

Ostriche special

Special Oysters

€ 6 (al pezzo - in piece)

Gamberi rossi Sicilia

Sicilian Red Shrimps

€ 4 (al pezzo - in piece)

Scampi Porcupine Bank

Prawns Porcupine Bank

€ 6 (al pezzo - in piece)

Tartare del giorno

Fish tartare of the day

€ 18

Gran Plateau di Crudità

2 Scampi, 3 gamberi, 2 ostriche, 2 canestrelli, tartare e assortimento del giorno
2 Prawns, 3 shrimps, 2 oysters, 2 Queen scallops, tartare and assortment of the day

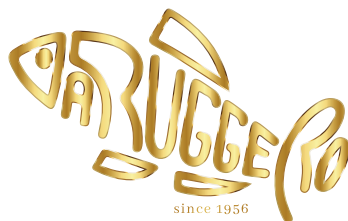
€ 46

Coperto

Cover charge

€ 4





LOCANDA

Antipasti Starters

Gratinato misto

Capesante, canestrelli ed assortimento del giorno gratinati al forno con pane panko, aglio e prezzemolo

Scallops, Queen scallops and assortment of the day with panko bread, garlic and parsley

€ 16

Moscardini alla Luciana

Moscardini preparati secondo la ricetta tradizionale partenopea e serviti con una polentina bianca morbida

Moscardini prepared according to the traditional Neapolitan recipe and served with soft white polenta

€ 16

Fantasia di mare

Bollito tiepido di polpo, seppie, gamberi, canestrelli e calamari serviti con olive, pomodorini, sedano ed olio EVO DOP

Boiled octopus, cuttlefish, shrimps, Queen scallops and calamaries served with olives, tomatoes, celery and EVO DOP oil

€ 18

Polpo scottato con rosmarino e burrata

Tentacoli di polpo aromatizzati in aglio ed olio, scottati alla piastra con rosmarino e serviti con burrata e pomodorini confit

Octopus tentacles flavoured in garlic and oil, scalded on the plate with rosemary and served with burrata and candied tomatoes

€ 18





LOCANDA

Primi piatti *First courses*

Spaghetti alla De Filippo

Pasta lunga di semola di grano duro saltata con aglio, olio e peperoncino, olive di Gaeta e tarallo napoletano con la sugna

Spaghetti sautéed with garlic, oil and chilli pepper, Gaeta olives and Neapolitan tarallo

€ 15

Ravioli dello Chef

Deliziosi ravioli di nostra produzione ripieni di branzino e saltati con burro e salvia

Delicious ravioli of our production filled with sea bass and sautéed with butter and sage

€ 18

Spaghetti alle vongole veraci

Pasta di grano duro servita al dente con aglio, olio EVO DOP, prezzemolo e vongole veraci

Durum wheat pasta served al dente with garlic, EVO DOP oil, parsley and clams

€ 19

Zuppetta

Zuppa di pesce preparata con crostacei, molluschi e pescato del giorno, servita in guazzetto di pomodoro datterino e pan brioches tostato

Fish soup prepared with crustaceans, molluscs and catch of the day, served in datterino tomato souce and toasted brioche

€ 26

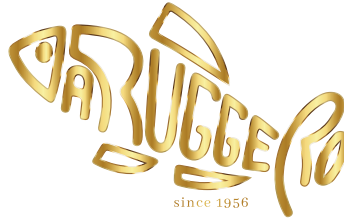
Linguine all'astice

Pasta di grano duro servita al dente e preparata secondo la ricetta tradizionale marinara con Astice, pomodorini, aglio, olio e basilico

Long pasta prepared according to the traditional seafood recipe with lobster, cherry tomatoes, garlic, oil and basil

€ 30





LOCANDA

Secondi piatti Main courses

Scampi e gamberi alla griglia

Scampi e gamberi scottati alla piastra e serviti con contorno di stagione
Scampi and prawns cooked on the plate and served with seasonal side dish
€ 25

Coda di rospo in guazzetto alla mediterranea

Trancio di coda di rospo cotto a bassa temperatura e servito in guazzetto di mare con pomodorini, patate e olive
Slice of monkfish cooked at low temperature and served in seafood stew with cherry tomatoes, potatoes and olives
€ 25

Rombo allo Champagne

Tenero filetto di rombo alla piastra servito con purè di patate aromatizzato al prezzemolo e riduzione allo Champagne
Tender grilled turbot fillet served with parsley-flavoured mashed potatoes and Champagne reduction
€ 27

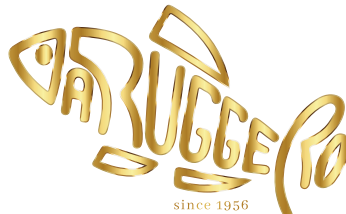
Gran catalana di Ruggero

Crostacei, calamari, canestrelli e capesante cotti alla piastra e conditi con cipolla marinata nell'aceto di vino, datterini, sedano, finocchio, basilico, olio EVO DOP e origano
Shellfish, squids, scallops and Queen scallops cooked on the plate and seasoned with onion marinated in wine vinegar, plum tomato, celery, fennel, basil, EVO DOP oil and oregano
€ 45

Pescato del giorno

Suscettibile di variazione sulla base della disponibilità del mercato e disponibile in diverse cotture:
al forno, al sale, al guazzetto e al vapore
*Subject to change according to market availability and available in different cookings:
in the oven, in the salt, in the stew and in the steam*
€ 7,50 (l'etto)



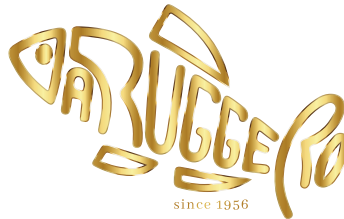


LOCANDA

I nostri alimenti possono contenere i seguenti allergeni (**Allegato II del Reg. UE1169/2011**):

1. **Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
3. **Uova** e prodotti a base di uova.
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
6. **Soia** e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo.
8. **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini.
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.
15. **Frutta** e prodotti a base di frutta.





L O C A N D A

Our food may contain the following allergens (Annex II of Regulation EU1169/2011):

1. Cereals containing gluten, i. e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains and derivatives, except: (a) wheat-based glucose syrups, including dextrose (1); (b) wheat-based maltodextrins (1); (c) wheat-based glucose syrups (1); (d) cereals used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and fish products, except: (a) fish gelatine used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations; (b) fish gelatine or fish glue used as a clarifier in beer and wine.
5. Peanuts and products thereof
6. Soya and soya products, except: (a) refined soya oil and fat (1); (b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate; (c) vegetable oils derived from phytosterols (d) plant stanol ester produced from soya-based vegetable oil sterols.
7. Milk and milk products (including lactose), except: (a) whey used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin; (b) lactose.
8. Nuts, i. e. almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/litre as total SO₂ to be calculated for products as offered ready for consumption or reconstituted according to the manufacturer's instructions.
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof
15. Fruit and products thereof

