

LOCANDA

Menu

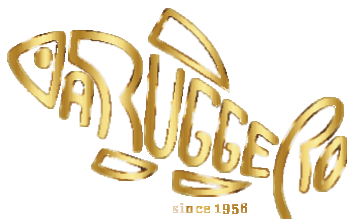
Ragù



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.

A stylized signature logo for 'Ragù' written in a cursive script. The 'u' at the end has a small red flame-like detail above it.



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

Scampi, gamberi rossi e rosa, ostriche, canestrelli e tartare del giorno
Scampi, red and pink prawns, oysters, canestrelli and tartare of the day

€ 46

Coperto

Cover

€ 4

Ragù



Antipasti Starters

Moscardini in umido con polenta

Moscardini preparati a cottura lenta in salsa di pomodoro datterino e serviti con polenta grigliata
Slowly cooked baby octopus in datterino tomato sauce and served with grilled polenta

€ 18

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

€ 20

Quadrifoglio di capesante

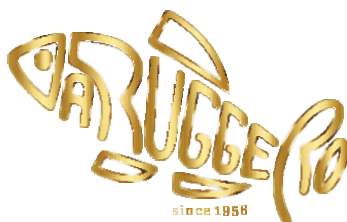
4 Capesante gratinate al forno con pane panko, aglio e prezzemolo
4 Scallops au gratin with panko bread, garlic and parsley

€ 20

Selezione di antipasti Da Ruggero (min 2 porzioni - min 2 portions)

Selezione di antipasti cotti della tradizione. 5 portate di antipasti caldi, freddi e gratinati
Selection of traditional cooked appetizers. 5 courses of hot, cold and au gratin

€ 36 a persona – per person



LOCANDA

Primi piatti

First courses

Tonnarelli con cime di rapa e pescato del giorno

Tonnarelli di pasta fresca all'uovo, cucinati con aglio, olio, cime di rapa e trancetti di pescato del giorno
Fresh egg pasta tonnarelli, cooked with garlic, oil, turnip greens and slices of catch of the day

€ 18

Gnocchi al nero di seppia

Gnocchi di patate fatti in casa e serviti con nero di seppia e julienne di seppie e prezzemolo
Gnocchi di patate fatti in casa e serviti con nero di seppia e julienne di seppie e prezzemolo

€ 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

€ 20

Risotto alla Pescatora (min 2 porzioni - min 2 portions)

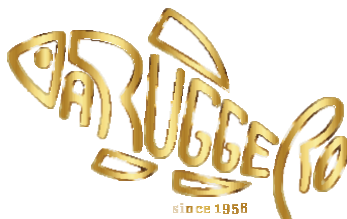
Riso Carnaroli preparato con calamari, seppie, gamberi e frutti di mare freschi in guscio
Carnaroli rice prepared with squid, cuttlefish, prawns and fresh seafood

€ 20 a persona – per person

Paccheri all'astice

Pasta di Gragnano servita al dente secondo la ricetta tradizionale, con Astice spolpato, pomodorini, aglio, olio e basilico
Pasta from Gragnano prepared according to the traditional seafood recipe with lobster, cherry tomatoes, garlic, oil and basil

€ 30,00



LOCANDA

Piatto unico

Zuppa di pesce

Zuppa preparata secondo la ricetta trazionale marinara, a base di pescato, frutti di mare, crostacei e molluschi
Soup prepared according to the traditional seafood recipe, based on fish, seafood, crustaceans and molluscs

€ 28

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

Grigliata mista di pesce e crostacei

Scampo, gamberone, calamaro e filetti di pesce di giornata cotti alla piastra e serviti con contorni di stagione
Prawns, shrimp, squid and dayfish fillets cooked on the plate and served with seasonal side dishes

€ 30

Gran catalana di Ruggero

Aragosta, scampo, gamberi, 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

Lobster, prawn, shrimps, 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

€ 56

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 grove and in the steam

€ 7,50 (l'etto)

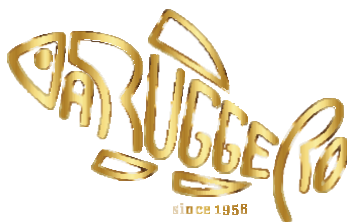
Ruggero



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) lattiolio.
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.





LOCANDA

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