

Entrées

Menu

INSALATA LOCANDA	13
Laitue, tomates fraîches, concombres, olives siciliennes, vinaigrette maison	
POLPETTA DI VITELLO	15
Boulettes de veau de lait fait maison, sauce tomate et parmigiano	
GAMBERI IN PADELLA	22
Crevettes poêlées U8-U12 tigrées noires	
SALMONE AFFUMICATO	16
Saumon fumé, huile d'olive extra vierge, citron, onion et câpres	
POLPO ALLA GRIGLIA	30
Pieuvre grillée, tomates cerises mi-séchées, olives, câpres et haricots blancs	
LA CESARE	15
Salade césar classique	
CALAMARI FRITTI	21
Calmars frits servis avec une mayonnaise légèrement épicée faite maison	
ZUCCHINI FRITTI	13
Courgettes frites servis avec une mayonnaise légèrement épicée faite maison	
BURRATINA E POMODORI	25
Fromage burratina, pesto de basilic maison, noix de pins, tomates saisonnières	
CARPACCIO DI MANZO	19
Carpaccio de filet mignon	

Pâtes

	PETITE PORTION	PORTION RÉG.
SPAGHETTI CACIO E PEPE	18	27
Fromage pecorino romano et poivre noir		
LINGUINE VONGOLE IN BIANCO	18	32
Palourdes, sauce au vin blanc		
PENNE ROMANOFF	20	30
Sauce tomate, crème, fromage pecorino romano, vodka		
GNOCCHI BURRATINA	18	27
Gnocchis aux pommes de terre servis dans une sauce tomate avec fromage burratina		
RAVIOLI ALL'ARAGOSTA	25	42
Raviolis farçis au homard, bisque, crème et mascarpone		
TAGLIATELLE DEL BOSCO	20	35
Champignons mixtes, crème et vin blanc		
BUCATINI PESCATORE	26	46
Crevettes, homard, pétoncles, palourdes et moules		

Viandes & Poissons

OSSOBUCCO CLASSICO	45	BRANZINO CON ERBE AROMATICHE	42
Jarret de veau braisé lentement au four, sauce tomate		Loup de mer grillé aux herbes et légumes du marché	
SCALOPPINI DI VITELLO AL LIMONE	40	MERLUZZO LOCANDA	40
Escalope de veau de lait poêlée, sauce à base de citrons, et légumes du marché		Filet de morue rôtie au four, tomates et olives	
AGNELLO ALLA GRIGLIA	55	PESCE DEL GIORNO	PM
Cotelettes d'agneau du Québec grillée, pomme de terre grelots et légumes du marché		Poisson du jour	
TERRE E MARE LOCANDA	70	ARAGOSTA ALTINO	PM
Filet Mignon de boeuf "Black Angus" AAA de 8 onces grillé et surmonté d'une crevette géante U4-U6 avec rapinis sautées et purée de pomme de terre.		Homard du chef	

Nos suggestions d'Apéros!

NEGRONI	12
APEROL SPRITZ	12
KIR ROYALE PROSECCO	12