

### **Entrées**

|                      |    |
|----------------------|----|
| Zucchini fritti      | 15 |
| Salade César         | 16 |
| Polpetta di Vitello  | 17 |
| Polpo alla griglia   | 33 |
| Tomates et burratina | 24 |
| Calamari fritti      | 21 |

### **Pâtes**

|  |       |
|--|-------|
| Fettucini au parmesan                          | 22+   |
| Penne Romanoff                                 | 22/35 |
| Tagliatelle del Bosco                          | 23/40 |
| Pâtes du moment, Prosciutto & Champignons      | 22/35 |
| Ravioli Homard                                 | 27/45 |
| Linguini frutti di mare                        | 27/45 |
| Rigatoni fromage de chèvre et crème d'épinards | 22/35 |

### **Poissons**

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Loup de Mer             | 45 |
| Morue Pescatore         | 50 |
| Saumon                  | 45 |
| Crevettes (Géantes 4/6) | PM |
| Poisson du Jour         | PM |

### **Viandes**

|   |    |
|---|----|
| Médaille de Porc au sirop d'érable                        | 37 |
| Paillard de veau aux champignons                          | 38 |
| Escaloppes de veau au citron                              | 37 |
| Escaloppes de poulet, coeurs d'artichauts, crème moutarde | 38 |
| Ossobuco de veau  | 50 |
| Coupe du Boucher du jour                                  | PM |

### **Desserts**

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Assiette de fruits frais              | 12 |
| Pâtisserie Italienne au choix du Chef | 10 |
| Assiette de Fromages                  | 12 |
| Affogato                              | 9  |
| Pastel de natas                       | 6  |

### **Cocktails**

|   |    |
|---|----|
| Spritz (Limoncello, Apérol ou St-Germain) | 14 |
| Négroni                                   | 14 |

*Votre maître d'hôtel : Antonio*  
*Le chef : Altino*

RESTAURANT **LOCANDA**  
LA TRATTORIA DU MARCHÉ