

# Menu

## Entrées

**INSALATA LOCANDA** 12

Laitue, tomates fraîches, concombres, olives siciliennes, vinaigrette maison

**POLPETTA DI VITELLO** 14

Boulette de veau de lait fait maison, sauce tomate et parmigiano

**CALAMARI FRITTI** 20

Calmars frits servis avec une mayonnaise légèrement épicée fait maison

**BURRATINA E POMODORI** 24

Fromage burratina, pesto de basilic maison, noix de pins, tomates saisonnières

**POLPO ALLA GRIGLIA** 28

Pieuvre grillée, tomates cerises mi-séchées, olives câpres, haricots blancs

**ANTIPASTO LOCANDA** 32

pour 2 personnes

## Pâtes

PETITE PORTION / PORTION RÉG.

**SPAGHETTI CACIO E PEPE** 16 / 26

Fromage pecorino romano et poivre noir

**GNOCCHI BUFALA** 16 / 26

Gnocchis à la ricotta fait maison servis dans une sauce tomate, avec mozzarella di Bufala

**PENNE ROMANOFF** 18 / 28

Sauce tomate, crème, fromage, vodka

**RAVIOLI DI ARAGOSTA** 24 / 42

Ravioli farcie au homard, bisque, crème et mascarpone

**LINGUINI GONDELIERE** 25 / 45

Crevettes, Pétoncles et Homard

## Viandes et Poissons

**MERLUZZO LOCANDA** 38

Filet de morue rôtie au four, tomates, olives et pomme de terre

**SCALOPPINI DI VITELLO IN PADELLA** 39

Escalope de veau de lait poêlée, sauce à la crème légère aux champignons, et légumes du marché

**COSTELLETE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA** 55

Côtelettes d'agneau grillée, pomme de terre et légumes du marché

**BRANZINO GRILLÉ AUX HERBES** 42

Loup de mer grillé, pomme de terre et légume du marché

**BISTECCA DI MANZO\*** 48

Entrecôte de boeuf grillée avec frites

\*(Extra fromage gorgonzola) 5

**BOUILLABAISSSE MARINO** 95

(Pour 2 personnes)

Poissons, fruits de mer, pomme de terre, légumes.

CHEF EXÉCUTIF

*Marino Tavares*

RESTAURANT **LOCANDA**  
LA TRATTORIA DU MARCHE