

LOCANDA RISTORI

Orario

LUNEDÌ
CHIUSO

MARTEDÌ - SABATO

12:30 - 14:30

19:00 - 22:30

DOMENICA

12:30 - 14:30

Contatti

TELEFONO
3314663865

EMAIL
info@locandaristori.it

COPERTO | 2,5€
ACQUA | 2,5€

Antipasti

UOVO DELLA LOCANDA ^{1, 3, 7} | 15€
Uovo impanato e fritto, crema di caprino and tartufo nero umbro
Breaded and fried egg, goat's cheese cream and black truffle

INSALATA DI TEGOLINE E RICOTTA INFORNATA ^{6, 7} | 12€
Tegoline locali, ricotta vaccina profumata con timo e scalogno e asciugata in forno, pomodorini freschi e vinaigrette al basilico e aceto di mele
Local green beans, oven-dried cow's ricotta scented with thyme and shallots, fresh cherry tomatoes and basil and apple cider vinegar vinaigrette

SOPPRESSA VENETA SELEZIONE SARTORI, POLENTA ABBRUSTOLITA, ACETO BALSAMICO DI MODENA ¹² | 12€
Soppresa veneta Sartori selection, toasted polenta, balsamic vinegar of Modena

BATTUTA DI CAVALLO, POMODORI SECCHI, OLIVE, CAPPERI E SALSA WORCESTERSHIRE ^{1, 4, 6, 7} | 14€
Horsemeat, sun-dried tomatoes, olives, capers and Worcestershire sauce

MILLEFOGLIE DI FIORI DI ZUCCHINA ^{1, 4, 6, 7} | 15€
Fiori di zuccchina in tempura, acciughe del Mar Cantabrico, cremoso di bufala e gazpacho
Zucchini flowers in tempura, Cantabrian Sea anchovies, creamy buffalo mozzarella and gazpacho

TONNO CRUDO E ALBICOCCHE ^{1, 4, 6, 7} | 15€
Carpaccio di tonno fresco marinato al lime, emulsione di albicocche, cipolla rossa
Fresh tuna carpaccio marinated in lime and apricot emulsion

Primi

TAGLIOLINI ALL'UOVO CON RAGU' ALLA BOLOGNESE ^{1, 3, 7, 9} | 12€
Tagliolini pasta with bolognese sauce

PACCHERO, POLPO, POMODORINI E AGLIO NERO ^{1, 14} | 14€
Pacchero Monograno Felicetti, mantecato con ragù di polpo, pomodorini e aglio nero
Monograno Felicetti Pacchero, creamed with octopus ragù, cherry tomatoes and black garlic

TORTELLO AL BASILICO, TARTARE DI POMODORO, PETALI DI CRUDO SAN DANIELE E CIPOLLA ROSSA ^{1, 3, 7, 9} | 14€
Basil tortello, tomato tartare, San Daniele raw ham petals and red onion

RISOTTO MANTECATO AI PISELLI, YOGURT E GAMBERI ^{2, 7, 12} | 14€
Creamy risotto with peas, yoghurt and prawns

SPAGHETTONE TIEPIDO TARTARE DI TONNO E LIMONE ^{1, 4, 7} | 15€
Spaghettoni Monograno Felicetti tiepido, limone biologico, tartare di tonno e emulsione di basilico
Warm Monograno Felicetti spaghettoni, organic lemon, tuna tartare and basil emulsion

Secondi

CONIGLIO AL FORNO, CROSTONE DI POLENTA E VERDURE DELL'ORTO ^{7, 9} | 19€
Oven-baked rabbit, polenta crostone and garden vegetables

PESCIONE ALLA GRIGLIA ^{4 (minimo 600 gr.)} | 28€
Pescato fresco secondo mercato, cotto alla griglia e spinato al tavolo
Grilled fish catch of the day

COTOLETTA DI SUPREME DI FARAONA, INSALATA, E PARMIGIANO REGGIANO E EMULSIONE DI ACCIUGHE ^{1, 3, 4, 7} | 20€
Guinea fowl breast cutlet, mixed salad, parmesan and anchovy emulsion

GUANCIA BRASATA ALL'AMARONE ^{7, 12} | 20€
Guancia di manzo brasata all'Amarone e soffice di patata
Beef cheek braised in Amarone wine and soft mashed potatoes

POLPO ARROSTITO, CECI, ROSMARINO E 'NDUJA ^{6, 11, 14} | 21€
Roasted octopus, hummus di ceci, rosemary and 'nduja

LA MELANZANA DELLO CHEF ^{1, 3, 6, 7} | 19€
Cotoletta di melanzana, caciocavallo a scaglie ed emulsione di datterini freschi
Eggplant Milanese with shaved caciocavallo cheese and cherry tomato emulsion

Dessert

UN DOLCE PER MIA MOGLIE ^{1, 3, 7} | 7 €
Panna cotta, soffice alla vaniglia, spumiglie e fragole
Panna Cotta, vanilla, meringue and strawberries

AFFOGATO AL CAFFÈ ⁷ | 6€
Gelato alla vaniglia, crumble di amaretti e ganache al cioccolato
Vanilla ice cream, amaretti crumble and chocolate ganache

CROSTATA ALLA FRUTTA ^{1, 3, 7} | 7€
Fresh fruit tarte with pastry cream

TORTA DELLE ROSE E GELATO ALLA VANIGLIA ^{1, 3, 7} | 7€
Roses Cake and vanilla ice-cream

TIRAMISÙ ^{1, 3, 7} | 7€

SGROPPINO LIMONE E LIQUIRIZIA | 7€
Lemon sorbet, vodka, sparkling wine and licorice powder

Alcuni prodotti sono congelati
Some products are frozen