

# LOCANDA

- RESTAURANT ITALIEN -

## Primi & Antipasti

<b>Insalata verde con pecan caramellato</b> Salade verte composée, vinaigrette aux herbes et pacanes caramélisées	9
<b>Tavolina di Salumi e Bruschetta</b> Plateau de charcuterie, melon et olives, bruschetta aux tomates confites et pain maison	10 / pers
<b>Insalata di calamari fritti</b> Salade de calmars frits, tomates confits, basilic, vinaigre rouge et zestes d'agrumes	12
<b>Calamari alla griglia</b> Calmars grillés, ail confit, huile d'olive au thym, citron et origan frais	13
<b>Salmone marinato al sale e barbabietola</b> Saumon mariné au sel et betterave, huile d'olive à l'érable, poivre rose et origan frais	14 / 23
<b>Carpaccio di manzo con pistacchi, albicocche e fichi</b> Carpaccio de filet mignon de boeuf tranché à la main, pistaches grillées, abricots secs et figues	14 / 24
<b>Polpo alla griglia</b> Pieuvre grillée, sauce aux tomates légèrement épicée	16 / 23

## Pasta

<b>Gnocchi di ricotta, pomodori e basilico</b> Gnocchi faits maison, sauce tomate et pesto de basilic, gratiné à la ricotta	9 / 15
<b>Ravioli con carne di manzo e porcini</b> Ravioli maison au boeuf mijoté, sauce aux cèpes et aux bolets, copeaux de Pecorino	16 / 23
<b>Penne con anatra e parmigiano</b> Penne au canard et copeaux de Parmesan Reggiano	17
<b>Tagliatelle alle vongole</b> Tagliatelle aux palourdes, huile d'olive, vin blanc, herbes fraîches, tomates confites et basilic parfumé aux zestes d'agrumes	18
<b>Pappardelle con carne di vitello e salsa pomodoro</b> Pappardelle au veau de lait effiloché, sauce aux tomates et jus de viande corsé	22
<b>Pappardelle neve granchio e succo di aragosta</b> Pappardelle au crabe des neiges, fumet de homard relevé à la truffe blanche	25

# LOCANDA

- RESTAURANT ITALIEN -

## Carne e Pesce

<b>Carne di manzo alla griglia con salsa di gorgonzola</b> Onglet de boeuf grillé, jus de viande corsé au gorgonzola	22
<b>Fegato di vitello, alla scorza di limone e pinoli</b> Foie de veau poêlé, beurre noisette aux zestes de citron, pignons de pin et confiture d'oignons au balsamique blanc	23
<b>Coniglio senza osso con salsa di marsala, salvia e uva</b> Lapin désossé, sauce au marsala, sauge et raisins frais poêlés	23
<b>Baccalà pistacchi e erbe, con pesto di peperoni arostiti</b> Morue rôtie en croûte de pistaches et herbes, pesto aux poivrons grillés	24
<b>Tonno alla griglia, scorza di limone e nocciole</b> Pavé de thon grillé, mi-cuit, huile d'olive aux zestes de citron, noisettes grillées et poivre rose	24
<b>Vitello con finferli e olio al tartufo nero</b> Veau mijoté, sauce aux chanterelles, trompettes et truffe noir	24
<b>Arosto lento di guanciale di Manzo con salsa pomodoro</b> Joue de boeuf longuement mijotée, sauce aux tomates façon Osso Bucco	25

## Dolci e Caffè

<b>Torta al cioccolato, caramello salato e caffè espresso</b> Biscuit au chocolat noir, caramel au sel et espresso	7
<b>Gnocchi fritti, salsa di cioccolato</b> Gnocchi frit, sauce au chocolat parfumé au basilic frais	9
<b>Piatto di formaggi</b> Assiette de 2 fromages avec pain maison	9
<b>Torrone ghiacciato al pistacchio con caramello salato</b> Nougat glacé aux pistaches, caramel salé	11
<b>Espresso</b>	2.75
<b>Cappuccino</b>	3.5
<b>Caffè Latte</b>	4
<b>Americano</b>	2.5
<b>Thè</b>	2.25
<b>Caffè Gourmet</b> <b>Bicchierino Tiramisù lampone e biscotti cioccolato nero</b> Verrine de tiramisu aux framboises et biscuit au chocolat noir	Prix du café + 4