



STARTES

Cocktail di gamberi

Gambero rosso scottato al cannello, salsa cocktail, lattuga in osmosi e perlage di limoni
€20

Carciofo croccante

Carciofo fritto con tuorlo d'uovo fritto e fonduta di ragusano
€14

Baccalà fritto

Baccalà fritto con cipolla caramellata all'arancia e maionese alla bottarga
€16

Vitello tonnato

Roast beef di manzo con salsa tonnata, cucunci, nocciole e demi-glacé
€18

Sashimi di ricciola

Sashimi di ricciola locale, arancia bruciata e maionese
all'aglio nero
€20



FIRST COURSES

Mezze maniche al ragù

Pasta con ragù misto, ricotta salata e finocchietto

€22

Risotto ai porcini

Risotto ai funghi porcini, fonduta di parmigiano stagionato 18 mesi, e melograno

€22

Plin ripieni

Ravioli del plin, ripena di ricotta e verdure amare, serviti con zucca cardoncelli e brodo di pollo

€22

Spaghetti al limone e colatura di alici

Spaghetti al limone, pesto di prezzemolo, con alici e colatura di alici

€22

Zuppetta di crostacei

Zuppa di crostacei, brodo di granchio blu, coste e spuma di bieta

€25



SECOND COURSES

Trancio di pesce locale

Trancio di pesce locale con latte di mandorla, purea di zucca allo zenzero e olio al finocchietto
€25

Guancia di Vitello

Brasato di guancia di vitello, purè di carote e patate con funghi e carote tostati
€25

Capocollo di maiale

Capocollo di maiale cotto a bassa temperatura, con indivia belga, e crema di porri
€22

Calamaro alla mediterranea

Calamaro scottato al cannello, salsa mediterranea a base di pomodoro, capperi, olive e basilico servita con scarola ripassata e olive sabbiate

€22



DESSERT

Tiramisù della Locanda

Tiramisù della Locanda con spuma al mascarpone e sorbetto ai gelsi

€8

Fior di fragola

Crema di formaggio alla vaniglia, fragole saltate, gelato di fragole e crumble di mandorle

€8

Cannolo siciliano

Cannolo siciliano farcito con ricotta e servito con gelato al pistacchio

€8

Delizia al pistacchio

Bavarese al pistacchio con crema al pistacchio e salsa ai frutti rossi

€8

Bignè craquelin con arancia e cioccolato

Bignè craquelin all'arancia, crema diplomatica e cioccolato fuso

€8

Arachidi e cioccolato

Torta morbida al cioccolato con gelato agli arachidi, caramello salato e mandorle caramellate

€8