

Entrantes

ENSALADA LA LOCANDA

Lechuga, tomate, zanahoria, pepino, cebolla, pimiento, fresas, naranja, jamón serrano salteado con balsámico

\$ 10 80

ENSALADA DE QUESO DE CABRA

Lechuga, tomate, zanahoria, pepino, cebolla, pimiento, queso de cabra, pasas, bacón, nueces y manzana

\$ 12 60

ENSALADA DE POLLO

Lechuga, tomate, zanahoria, pepino, cebolla, pimiento, pollo frito y rebozado, sésamo

\$ 13 00

BURRATA CON TOMATE Y PESTO DE ALBAHACA

\$ 17 80

PROVOLONE CON MIEL DE ROMERO

\$ 13 60

CARPACCIO DE TERNERA CON PÉTALOS DE PARMESANO

\$ 16 00

CARPACCIO DE PULPO

\$ 17 00

VERDURAS DE TEMPORADA A LA PLANCHA CON SALSA ROMESCO

\$ 14 00

CALAMARES A LA ROMANA

\$ 15 00



Focaccia

FOCACCIA CON ACEITE Y ORÉGANO

\$ 7 50

FOCACCIA CON TOMATE Y AJO

\$ 8 00

FOCACCIA CON AJO

\$ 7 50

FOCACCIA DE BERENJENAS, QUESO DE CABRA Y MIEL

\$ 11 00

FOCACCIA RELLENA DE GORGONZOLA Y NUECES

\$ 12 00

FOCACCIA RELLENA DE JAMÓN Y MOZZARELLA

\$ 11 00

FOCACCIA RELLENA DE CALABACÍN Y QUESO DE CABRA

\$ 11 00

Risotti

RISOTTO CON FRUTTI DI MARE

\$ 21 00

RISOTTO CON FUNGHI PORCINI

\$ 20 00

Carnes

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Bistec de ternera, jamón de Parma con salsa de vino blanco y salvia

\$ 17 00

ESCALOPA A LA MILANESA

\$ 15 50

ESCALOPA ALTAVAINA

Milanesa con jamón, mozzarella y tomate

\$ 16 50

ENTRECOT DE TERNERA

\$ 21 00

BISTEC DE TERNERA

\$ 15 00

GUARNICIÓN - Verduras, patatas o ensalada



Pastas de mar

SPAGHETTI CON ALMEJAS DE LA BAHÍA

\$ 18 00

**RIGATONI CON SALSA DE ATÚN,
ALCAPARRAS, OLIVAS Y TOMATE**

\$ 16 00

FETTUCCHINE CON SALMÓN Y CAVIAR

\$ 17 00

FETTUCCHINE SCOGLIO (FRUTOS DEL MAR)

\$ 20 00

Pastas rellenas



**MEZZELUNE DE BERENJENA CON
SALSA DE TOMATE Y SCAMORZA**

\$ 14 00



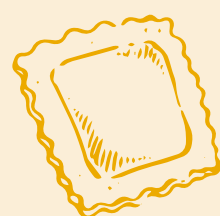
**FIOCCHI DE QUESO Y PERA CON
SALSA DE NUECES**

\$ 13 00



**TRIANGOLI AL TARTUFO CON
SALSA DE SETAS**

\$ 14 00



**RAVIOLI DE CARNE CON SALSA
DE TOMATE Y ALBAHACA**

\$ 12 50



**SORRISI DE HIGOS CON SALSA
SUAVE DE QUESO DE CABRA Y
JAMÓN SERRANO**

\$ 13 50



**MEDAGLIONI DE VIEIRA CON
SALSA DE ALMEJAS Y GAMBAS**

\$ 23 00

Las salsas de siempre

PUTTANESCA Tomate, guindilla, olivas y alcaparras

\$ 11 50

CARBONARA Huevo, guanciale y parmesano

\$ 12 00

RAGÚ DE CARNE A LA BOLOÑESA

\$ 11 50

AMATRICIANA Tomate, cebolla y guanciale

\$ 12 00

ALLA NORMA Tomate, berenjenas, ricotta y orégano

\$ 12 00

PESTO GENOVESE Albahaca, piñones, ajo y queso

\$ 12 00

TOMATE Y ALBAHACA

\$ 10 50

VERDURITAS VEGANAS

\$ 12 00

PANCETA Y SETAS

\$ 12 00



SPAGHETTI



FETTUCCINE



RIGATONI



GNOCCHI

pastas

Pastas al horno

LASAÑA EMILIANA DE CARNE

\$ 13 00

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Salsa de tomate y mozzarella gratinado

\$ 13 50

PARMIGIANA DE BERENJENAS Y ALBAHACA

\$ 12 50

Especialidad

HECHA DENTRO DEL QUESO GRANA PADANO

FETTUCCHINE CON SETAS PORCINI,
GRANA PADANO Y TRUFAS

\$ 25 00

Pizzas blancas

LA TRAVIATA

Mozzarella, tomate natural, virutas de
parmesano y hojas de albahaca

\$ 12 00

CINQUE FORMAGGI

Mozzarella, emental, gorgonzola,
parmesano y taleggio

\$ 13 00

LA LOCANDA

Mozzarella, gorgonzola, peras
y reducción de vinagre balsámico

\$ 12 00

LA PECORA NERA

Mozzarella, tomates cherry, queso
de cabra, espinacas y nueces

\$ 12 50

CARBONARA

Salsa carbonara, mozzarella, bacón y perejil

\$ 12 50

TORINO

Mozzarella, bacón, champiñones, crema de
alcachofas y reducción de vinagre balsámico

\$ 13 00

TARTUFO

Crema de trufas negras, mozzarella,
setas y virutas de parmesano

\$ 16 00

Pizzas rojas

La Locanda
RISTORANTE & PIZZERIA

DAL 2008

MARGHERITA

Tomate, mozzarella y orégano

\$ 10 00

REGINA

Tomate, mozzarella, jamón york y champiñones

\$ 12 00

QUATTRO STAGIONI

Tomate, mozzarella, jamón york, champiñones, alcachofas y aceitunas

\$ 12 50

BISMARCK

Tomate, mozzarella, jamón york y huevo

\$ 12 00

PARMA

Tomate, mozzarella, jamón de Parma y virutas de parmesano

\$ 16 00

PROSCIUTTO

Tomate, mozzarella y jamón york

\$ 11 20

ARRABIATA

Tomate, mozzarella y chorizo picante

\$ 12 00

VALTELLINA

Tomate, mozzarella, bacón, cebolla y gorgonzola

\$ 12 50

VEGETALE

Tomate, mozzarella y vegetales

\$ 12 50

NAPOLI

Tomate, mozzarella, anchoas y alcaparras

\$ 13 00

SALMONE

Tomate, mozzarella, salmón ahumado y pimienta

\$ 17 00

TONNO E CIPOLLE

Tomate, mozzarella, atún y cebolla

\$ 12 50

FRUTTI DI MARE

Tomate, mozzarella y frutos del mar

\$ 16 00



PIZZAS

Pizzas rojas

La Locanda
RISTORANTE & PIZZERIA

DAL 2008

CIELITO LINDO

Tomate, mozzarella,
carne picada y pimiento rojo

\$ 13 00

SICILIANA

Tomate, mozzarella, berenjenas
y virutas de parmesano

\$ 12 50

CAPRESE

Tomate, mozzarella, tomate seco, queso de
cabra, nueces, albahaca y virutas de parmesano

\$ 13 00

DAMIAN

Tomate, mozzarella, bacón, setas, taleggio
y virutas de parmesano

\$ 16 00

GELSOMINO

Tomate, mozzarella, ricota, bresaola, rúcula
y virutas de parmesano

\$ 16 00

IKEA

Montaje a cargo del cliente
(6 ingredientes máximo)

\$ 16 50

CALZONE

Tomate, mozzarella, jamón york
y champiñones (se sirve cerrada)

\$ 12 00

FICHISSIMA

Tomate, burrata, jamón serrano y higos

\$ 17 00

BASE ESPECIAL

Sin gluten especial para celíacos

+4 00

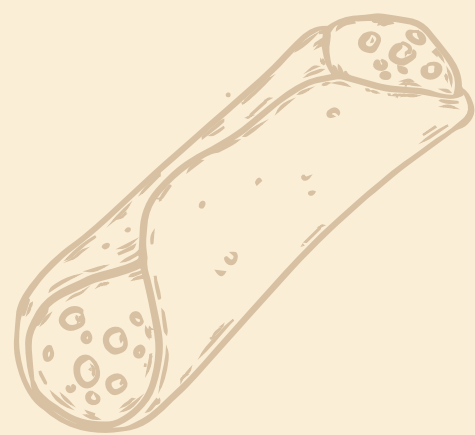
Pizza al metro

TODAS NUESTRAS PIZZAS PUEDEN SER AL METRO

Una deliciosa pizza de 50 cm. de largo, un poco más gruesa
para que sea el doble de buena y el placer más intenso.

+7 00

Postres



CANNOLI SICILIANI
Rellenos de ricotta y chocolate

\$ 8 50

TIRAMISÚ

\$ 7 50

LASAGNA DE DULCE DE LECHE

\$ 8 00

PANNACOTTA

\$ 7 00

PIZZA DE CHOCOLATE Y FRUTAS

\$ 10 80

BROWNIE DE CHOCOLATE

\$ 8 50

HIGOS CONFITADOS

Con ricotta fresca

\$ 8 00

Helados

CHOCOLATE

\$ 2 50

CAFÉ

\$ 2 50

VAINILLA

\$ 2 50

FRESA

\$ 2 50

DULCE DE LECHE

\$ 2 50

MANDARINA AL AGUA

\$ 2 50

MANGO AL AGUA

\$ 2 50

LIMÓN AL AGUA

\$ 2 50



postres

Vinos tintos



D.O. CATALUNYA

LA LOCANDA 0,75 cl

\$ 10 00

D.O.C.G. ITALIA

PASSIONE NATURA AXIOMA

Montepulciano - D.O.C. Abruzzo

\$ 22 00

LAMBRUSCO DIAMANTI CHIARLI

Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara
D.O.C. Emilia Romagna

\$ 15 00

NERO D'AVOLA FEUDO ARANCIO

Nero d'avola - D.O.C. Sicilia

\$ 19 00

PASSIARI FEUDO ARANCIO

Nero d'avola 25%, Syrah 75% - D.O.C. Sicilia

\$ 20 00

**CHIANTI SUPERIORE BIOLOGICO
VILLA MIGLIARINA**

90% Sangiovese, 10% canaiolo D.O.C. Toscana

\$ 20 00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

45% corvina, 40% corvinone, 15% rondinella
D.O.C. Veneto

\$ 46 00

Vinos blancos

D.O.C.G. ITALIA

VILLA ADAMI TERRE DI CHIETI

Pecorino - D.O.C. Abruzzo

\$ 17 00

BALBI SOPRANI

Moscato - D.O.C. Asti

\$ 22 00

SANTORO

Chardonnay - D.O.C. Puglia

\$ 17 00

GRILLO FEUDO ARANCIO

Grillo - D.O.C. Sicilia

\$ 18 00

Vinos rosados

La Locanda

RISTORANTE & PIZZERIA

DAL 2008

D.O. CATALUNYA

LA LOCANDA 0,75 cl

\$ 10 00

D.O.C.G. ITALIA

LAMBRUSCO DIAMANTE CHIARLI

Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara
D.O.C. Emilia Romagna

\$ 15 00

TERRE SICILIANE IGT FEUDO
ARANCIO

Nero d'avola - D.O.C. Sicilia

\$ 18 00

TINCHITÈ IGT FEUDO ARANCIO

Frappato - D.O.C. Sicilia

\$ 20 00

FILDIROSE CASTELFIRMIAN

Pinot grigio - D.O.C. Trentino Alto Adige

\$ 20 00

Champagne

D.O. CAVA CATALUNYA

VILARNAU BRUT NATURE
ORGÁNICO

50% macabeo, 35% parellada, 15% xarel·lo
Penedès

\$ 17 00

JUVÉ I CAMPS RESERVA FAMILIAR
BRUT NATURE

Xarel·lo, macabeo, parellada Penedès

\$ 30 00

D.O. CHAMPAGNE FRANCE

MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT

Chardonnay, pinot noir, pinot meunier AOC
Champagne

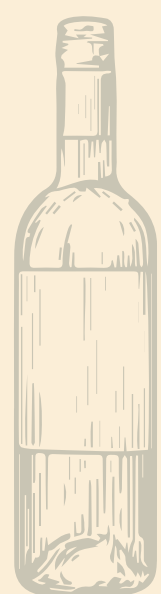
\$ 60 00

D.O.C.G. ITALIA



PROSECCO EXTRA DRY VALDO 20 cl

Glera - D.O.C. Veneto

\$ 7 50



Cervezas

	BIRRA BIONDA MENABREA 33 cl	\$ 3 50
	MENABREA AMBRATA 33 cl	\$ 3 50
	MORITZ 33 cl	\$ 2 60
	MORITZ 50 cl	\$ 4 00
	AGUA DE MORITZ 0,0 33 cl	\$ 3 50
	RADLER MORITZ 33 cl	\$ 3 50
	ALHAMBRA RESERVA 1925 33 cl	\$ 3 50
	AMBAR ESPECIAL SIN GLUTEN	\$ 3 50

Aperitivos

APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol y soda	\$ 8 00
AMERICANO Campari, vermouth rosso y un toque de soda	\$ 8 50
NEGRONI Gin, Campari y vermouth rosso	\$ 8 50
HUGO Prosecco, sirope de saúco, soda y menta	\$ 8 00
VERMOUTH ROSSO O BIANCO	\$ 6 00
SANGRÍA TINTO (copa)	\$ 4 00

