

Sfoggia il nostro menù!



SERVIZIO DELIVERY:

 371 372 0580
 Via Prov. Panza, 371
80075 Forio, Campania

SCARICA LA NOSTRA **APP!**



ANTIPASTO *Il mare*



IMPEPATA DI COZZE

€14,00

SAUTÈ DI VONGOLE

€18,00

Vongole cotte in tegame con aglio, olio e prezzemolo
Clams cooked in a pan with garlic, oil and parsley

INSALATA DI MARE

€16,00

Polpo cotto a vapore con frutti di mare e insalatina
Steamed octopus with seafood and salad

POLIPETTO AFFOGATO

€18,00

Polpo rosolato in aglio e olio con aggiunta
di passata di pomodoro e servito su crema di friarielli
e tarallo napoletano sbriciolato
*Octopus browned in garlic and oil with added
of tomato puree and served on creamed friarielli
and crumbled Neapolitan tarallo*

IL CARPACCIO DI PESCE OGGI È...?

€24,00

Pesce locale marinato a secco agli agrumi e insalatina
Dry marinated local fish with citrus fruits and salad



ANTIPASTO *La terra*



BRUSCHETTA AL POMODORO

€6,00

Pane tostato con pomodorini conditi con aglio, olio, basilico e origano.

Toasted bread with cherry tomatoes seasoned

BRUSCHETTA DEL NONNO

€7,00

Pane tostato con scarola locale, melanzane sott'olio, pomodorini, origano, basilico, peperoncini verdi, sedano e zucchine.

Toasted bread with local escarole, aubergines in oil cherry tomatoes, oregano, basil

LA BURRATA

€15,00

Burrata, prosciutto crudo di Parma, pomodorini semi dry in evo con perlage di basilico.

Burrata cheese, Parma ham semi-dried cherry tomatoes in evo with basil perlage

PARMIGIANA DI MELANZANE

€13,00

Lingotto di melanzane fritte con salsa di pomodoro, mozzarella, parmigiano e basilico.

Fried aubergine ingot with tomato sauce mozzarella, parmesan and basil

CROSTINO LOCANDA

€13,00

Porchetta, lardo di colonnata, friarielli e pomodorini.

Crouton "Locanda" with porchetta, colonnata lard, friarielli and cherry tomatoes

ROLLÈ DI CONIGLIO (PAESANO)

€17,00

Coniglio ripieno di pancetta, friarielli e la sua salsa.

Rabbit stuffed with bacon friarielli and sauce



BATTUTA DI MANZO A COLTELLO E I SUOI SAPORI

€23,00

Battuta di manzo condita con sale, pepe, spezie e salse del giorno.

Beef jerky seasoned with salt pepper, spices and sauces of the day

CARPACCIO DI MANZO MARINATO

€21,00

Carpaccio di manzo marinato condito con ingredienti di stagione.

Marinated beef carpaccio seasoned with seasonal ingredients

TAGLIERE DELL'OSTE

€26,00

Selezione di salumi, affettati, formaggi e le sue salse.

(PER ALMENO DUE PERSONE)

Selection of cold meats, sliced meats, cheeses and sauces

(FOR AT LEAST TWO PEOPLE)



Il fritto DELLA LOCANDA



FIORI DI ZUCCA RIPIENI (5 pz)

€12,00

Fiori di zucca ripieni con ricotta, sale, pepe e parmigiano cotti in tempura.

Zucchini flowers stuffed with ricotta, salt, pepper and Parmesan cheese cooked in tempura (5pcs)

FIORE DI ZUCCA DI MARE

€13,00

Mousse di ricotta al baccalà, olive nere caiazzane e sentore di limone.

Ricotta mousse with codfish caiazzane black olives and hint of lemon

CROCCHÉ DI PATATE

€3,50

Crocché di patate fresche con sale, pepe, formaggio e uova.

Fresh potato crocché with salt, pepper, cheese, eggs



MONTANARA CLASSICA (PICCOLA)

€5,50

Montanara fritta con pomodoro, formaggio e basilico.

Fried Montanara with tomato, cheese, basil



MONTANARA DEL NONNO (PICCOLA)

€5,50

Montanara fritta con scarola locale condita con melanzane, pomodorini, origano, sale, olio e basilico.

Fried montanara with local escarole topped with aubergines cherry tomatoes, oregano, salt, oil, basil



LA MONTANARA SPECIAL DI OGGI È...?

€6,50

Montanara fritta creata dalla collaborazione tra
pizzaiolo e chef.

Fried montanara

created by the collaboration between pizzaiolo and chef

BACCALÀ DELLO CHEF

€21,00

Cuore di baccalà fresco cotto in tempura e le sue salse.

Fresh cod heart cooked in tempura and its sauces



LA PASTA E *La terra*



LA PASTA AL POMODORO FRESCO

€12,00

Pasta con aglio, olio, basilico e pomodorini freschi.

Pasta with garlic, oil, basil and fresh cherry tomatoes

LA PASTA E PATATE

€14,00

Mousse di patate, cubi di patate viola, provola, provolone del Monaco e guanciale croccante.

Potato mousse, purple potato cubes, provolone provolone del monaco and crispy guanciale

CACIO, PEPE E TARTUFO NERO

€18,00

Pasta with cheese, pepper and black truffle.

LA PASTA VEGETARIANA OGGI È...?

€15,00

Pasta con verdure del giorno.

Pasta with vegetables of the day

N.B.

Le paste sono scelte con attenzione per soddisfare i vostri desideri e le preparazioni vengono effettuate in base al mercato giornaliero.

Pastries are carefully chosen to meet your wishes and preparations are made according to the daily market.



LA PASTA E *Il mare*



SPAGHETTO ALLE VONGOLE CLASSICO

€18,00

Spaghetto alle vongole con aglio, olio e prezzemolo.
Spaghetto alle vongole with garlic, oil and parsley

SPAGHETTO ALLE VONGOLE DI "MARIO"

€19,00

Spaghetto con vongole sgusciate, aglio, olio e polvere di prezzemolo. Mantecato con olio al limone o zest di limoni locali

Spaghetto with shelled clams, garlic oil and parsley powder.

Creamed with lemon oil or zest of local lemons

PASTA CON IL PESCATO DEL GIORNO

€19,00

Pasta ai sapori di mare col pescato del giorno.
Seafood pasta with the catch of the day

RISOTTO DELLO CHEF

€48,00

Solo su prenotazione, almeno 2 persone.
Reservation required, for at least two people

N.B.

Le paste sono scelte con attenzione per soddisfare i vostri desideri e le preparazioni vengono effettuate in base al mercato giornaliero.

Pastries are carefully chosen to meet your wishes and preparations are made according to the daily market.



Il mare | SECONDI PIATTI



TRANCIO DI PESCE AI CARBONI €28,00

Trancio di pesce scottato alla brace con il suo contorno
Grilled seared fish steak with its side dish

TRANCIO DI PESCE ALL'ACQUA PAZZA €30,00

Fillet of fish in crazy water

GAMBERONI ALLA BRACE €35,00

Grilled prawns



PESCE BIANCO LOCALE/ LOCAL WHITE FISH €9,50

Per 100 gr



BACCALÀ DELLO CHEF €21,00

Cuore di baccalà fresco cotto in tempura e le sue salse
Fresh cod heart cooked in tempura and its sauces

LA ZUPPA DI PESCE ISOLANA €9,00

Per 100 gr, per almeno due persone
Island fish soup
For at least two people



**ASTICE/
LOBSTER**

Per 100 gr

€8,00

**SCAMPI/
LANGOUSTINE**

Per 100 gr

€16,00

**ARAGOSTA/
LOBSTER**

Per 100 gr

€19,00



La terra

I SECONDI PIATTI



FILETTO DI MANZO ALLA BRACE €28,00

Grilled beef tenderloin

250 gr

TAGLIATA DI MANZO €55,00

Tagliata di manzo alla brace con il suo contorno da 600 gr.

(per due persone)

Sliced grilled beef with its side dish (for two people)

ENTRECOTE SPECIAL DELLA LOCANDA €26,00

The inn's entrecote special

250 gr.

LA BISTECCA DEL GIORNO È? €75,00

The steak of the day is?

1 kg.

LO SPECIAL DELLA LOCANDA OGGI È? €38,00

The inn's special today is?

300 gr.

IL CONIGLIO ALL'ISCHITANA €65,00

Per almeno due persone, su prenotazione.

Ischia-style rabbit

(for at least two people, by reservation)



I contorni



**INSALATA MISTA/
MIXED SALAD**

€6,00

**PATATE FRITTE FRESCHE/
FRENCH FRIES**

€6,00

**RUCOLA E POMODORINI/
ROCKET AND CHERRY TOMATOES**

€6,00



**INSALATA LOCANDA/
LOCANDA SALAD**

€7,00

**VERDURE COTTE DEL GIORNO/
COOKED VEGETABLES OF THE DAY**

€7,50



GRAN SELEZIONE DEI

Formaggi dello chef

**DEGUSTAZIONE PER 1 PERSONA/
TASTING OF CHEESE FOR ONE**

€16,00

**DEGUSTAZIONE PER 2 PERSONE/
TASTING OF CHEESE FOR TWO**

€28,00



Dessert e Frutta

**SELEZIONE DI DOLCI ARTIGIANALI
SCELTI PER VOI DA VITO E MARIO**

€7,00

**SELECTION OF ARTISAN DESSERTS
CHOSEN FOR YOU BY VITO AND MARIO**

**FRUTTA DI STAGIONE
SEASONAL FRUIT**

€7,00



Bevande



**BIANCO ALLA SPINA/
DRAFT WHITE WINE**

1/2 litro €6,00

1 litro €13,00

**ROSSO ALLA SPINA/
DRAFT RED WINE**

1/2 litro €6,00

1 litro €13,00

**BIBITE IN VETRO CL 33/
GLASS DRINKS**

€3,80



**BIRRA REEDEBERG ALLA SPINA 0.2/
REEDEBERG DRAFT BEER 0.2**

€4,00



**BIRRA REEDEBERG ALLA SPINA 0.4/
REEDEBERG DRAFT BEER 0.4**

€5,50

**FERRARELLE - NATIA/
BOTTLED WATER**

€2,80



**SAN PELLEGRINO/
BOTTLED WATER**

€4,00

**DIGESTIVO/
DIGESTIVE**

€3,50

**DISTILLATI/
SPIRITS**

€4,50

**CAFFÈ/
COFFEE**

€1,50



**SERVIZIO INCLUSO DI PANE E COPERTO/
BREAD AND COVERED SERVICE**

€2,50

**LA LOCANDA WINE LIST METTE A DISPOSIZIONE UN'AMPIA
SELEZIONE DI VINO, BIRRE E BIRRE ARTIGIANALI CON
CARTA DEI PASSITI E DISTILLATI./**

**LA LOCANDA WINE LIST OFFERS A WIDE
SELECTION OF WINE, BEERS AND CRAFT BEERS WITH
WINE AND SPIRITS LIST.**



Le pizze DELLA LOCANDA



**FOCACCIA CON SPEZIE ISOLANE/
FOCACCIA WITH LOCAL HERBS** €4,00

MARGHERITA €7,50

Pomodoro, mozzarella, formaggio e basilico.
Tomato sauce, mozzarella, cheese and basil

NAPOLETANA €4,50

Pomodoro, olio all'aglio, origano e basilico.
Tomato sauce, garlic oil, oregano and basil

CAPRICCIOSA €12,00

Pomodoro, mozzarella, salame, funghi porcini, prosciutto cotto, olive, carciofi, basilico e formaggio.
Fresh tomato, mozzarella, salami, mushrooms, ham, olives, cheese, artichokes and basil

MASTU' PASCAL €9,50

Pomodoro, olio all'aglio, pomodorini, olive nere, capperi, origano e filetti di acciughe.
Tomato sauce, garlic oil, fresh tomatoes, black olives, capers, anchovies

DIAVOLA €9,50

Pomodoro, mozzarella, salame, olio al peperoncino, formaggio e basilico.
Fresh tomato, mozzarella, salami, hot peppers oil, cheese and basil



COSACCA

€8,00

Pomodoro, formaggio, olio evo e basilico.

Tomatoes, cheese, basil and olive oil

MARCHEGIANI

€13,50

Crema 4 formaggi, speck, provola, funghi porcini e salsa di rucola.

4 cheese cream, speck, provola, porcini mushrooms, rocket sauce

4 FORMAGGI

€12,00

Crema 4 formaggi, gorgonzola, scamorza, provola e parmigiano.

4 cheese cream, gorgonzola, scamorza, provola, parmesan

CARCIOFI

€13,00

Crema di carciofi, mozzarella, carciofini e parmigiano a scaglie.

Mozzarella, artichokes cream, artichokes and cheese

SALSICCIA E FRIARIELLI

€12,00

Friarielli, provola, salsiccia e formaggio.

Friarielli, provola, sausage and cheese

BOSCO

€13,00

Crema di porcini, provola, porcini trifolati e formaggio.

Porcini cream, provola, sautéed porcini and cheese



PARMIGIANA

€12,50

Parmigiana di melanzane, mozzarella, basilico e formaggio.

Eggplant parmigiana, mozzarella, basil and cheese

NONNA ANGELA

€12,50

Zucchine saltate in padella con cipolle, spezie, basilico, mozzarella, formaggio e basilico.

Basilico Zucchini sauteed with onions, spices, basil, mozzarella, cheese and basil

BABY

€8,00

Mozzarella, wurstel, patatine fresche fritte

Mozzarella, wurstel and fries

L'ISOLA D'ISCHIA

€14,00

Pomodoro, pomodorini e all'uscita rucola, crudo di Parma e parmigiano.

Tomato, cherry tomatoes and rocket, Parma ham and Parmesan on top

CALZONE BIANCO E ROSSO

€13,00

Ricotta, salame, mozzarella, prosciutto cotto, funghi porcini, formaggio e basilico.

Basilico Mozzarella, ricotta cheese, ham, salami, mushrooms, cheese and basil

DOP

€13,50

Mozzarella di bufala, pomodorini del piennolo, formaggio e basilico.

Buffalo mozzarella, fresh tomatoes, cheese and basil



MISERIA E NOBILTÀ

€12,00

Provola, scamorza, pepe, formaggio e basilico.
Provola, scamorza, black pepper, cheese and basil

LA RUGA

€10,00

Pomodoro, mozzarella, nduja, formaggio e basilico.
Mozzarella, tomatoes, nduja, cheese and basil

LA PIANESE

€13,50

Pancetta, mozzarella, pomodoro giallo del piennolo, provolone del Monaco e basilico.
Mozzarella, bacon, yellow tomatoes, cheese and basil

LA LOCANDA

€11,50

Pomodoro, olio all'aglio, scarola riccia, melanzane sott'olio, pomodorini e pomodori semidry.
Tomato, garlic oil, curly endive, aubergines in oil, cherry tomatoes, semi-dry tomatoes

PIZZA E MORTADELLA

€12,50

Provola e all'uscita mortadella, ciuffi di ricotta, granella di pistacchio e pepe.
Pepe provola, mortadella, tufts of ricotta, chopped pistachios, pepper

MALAFEMMENA

€14,50

Cornicione ripieno di ricotta, nduja, mozzarella, pomodoro giallo del piennolo, pomodorini semidry, all'uscita provolone del Monaco e basilico.
Cornicione filled with ricotta, yellow tomatoes, red dry tomatoes, mozzarella, provolone cheese and basil



PAESANA

€12,50

Crocché, provola, crema di broccoli, salsiccia sbriciolata e pepe.

Provola, cream of broccoli, sausage, and potatoes

L'AVVOCATO

€13,50

Peperoncini verdi, mozzarella, pomodorini rossi del piennolo e all'uscita fiocchi di ricotta.

Ricotta fresh tomatoes, green peppers, mozzarella and ricotta

VEGETARIANA BIANCA

€11,50

Verdure del giorno spadellate, mozzarella e basilico.

Mozzarella and grilled veggies

VEGETARIANA ROSSA

€12,00

Pomodoro, verdure del giorno spadellate, mozzarella e basilico.

Tomato, mozzarella and grilled veggies

AUDACE

€12,50

Crema di carciofi, mozzarella, salsiccia, nduja e scaglie di grana.

Grana artichoke cream, mozzarella, sausage, nduja and parmesan flakes

NUOVA NAPOLI

€12,50

Pomodoro, salame, pomodorini gialli e rossi, origano paesano, olio all'aglio e salsa di basilico.

Tomato, salami, yellow and red cherry tomatoes, oregano, garlic oil and basil sauce



MIMMA

€11,50

Crocché di patate, mozzarella, prosciutto cotto di Parma, formaggio e pepe.

Potato croquettes, mozzarella, Parma ham, cheese and pepper

BAIA DI SAN FRANCISCO

€12,50

Duetto bianca provola e pepe, mozzarella, mortadella, ciuffi di ricotta e granella di pistacchio.

Provola and pepper white pizza duet, mozzarella, mortadella, tufts of ricotta and chopped pistachios

Le pizze SPECIAL

SALSICCIA E FRIARIELLI 2.0

€14,50

Cornicione ripieno di ricotta, crema di friarielli, friarielli, provola e concia di salsiccia.

Surround filled with ricotta cheese, broccoli rabe cream, friarielli, provola cheese, sausage dressing

BAIA DI CITARA

€15,50

Focaccia e all'uscita stracciata, pomodorini semidry, alici di Cetara, origano locale e salsa di basilico.

Basilico focaccia and stracciata, semi-dry cherry tomatoes, Cetara anchovies, oregano, basil sauce

DOP SPECIAL

€14,50

Cornicione ripieno di ricotta e salsa di basilico, bufala, pomodorini gialli e rossi del piennolo e formaggio.

Filled crust with ricotta and basil sauce, buffalo mozzarella, yellow and red Piennolo cherry tomatoes, cheese

PIZZA DELL'OSTE

€14,00

Provola, crema di broccoli e all'uscita pancetta, tarallo sbriciolato e provolone del monaco.

Provola, broccoli cream, bacon, crumbled tarallo, provolone del monaco

BAIA DELLA PELARA

€14,50

Salsa di pomodoro, pomodorini arcobaleno, olio al basilico, all'uscita stracciata di bufala, perlage di basilico e germogli freschi

Tomato sauce, rainbow cherry tomatoes, basil oil, Buffalo stracciata, basil perlage, fresh sprouts

MARGHERITA DECISA

€14,50

Pomodoro corbarino salsato, mozzarella e all'uscita crema di parmigiano, perlage di basilico, basilico greco e germogli.

Red dry tomatoes, mozzarella, provolone cheese and basil Cornicione filled with ricotta, yellow tomatoes

LARDIATA

€15,50

Bianca con fior di latte, all'uscita lardo di colonnata, perlage di tartufo nero, zest di limoni isolani e germogli.

Fior di latte, colonnata lard, black truffle perlage, island lemon zest, sprouts

ISCHITANA

€14,50

Bianca con fior di latte, all'uscita crema di coniglio all'ischitana, salsa di parmigiano, perlage di basilico e spezie isolane.

Fior di latte, Ischia rabbit cream, parmesan sauce, basil perlage, island spices

MEDITERRANEA

€16,00

Bianca con fior di latte, pomodorini gialli del piennolo, alici di Cetara, olive caiazzane, all'uscita crumble di pane e perlage di basilico.

Fior di latte, yellow Piennolo cherry tomatoes, Cetara anchovies, olives, bread crumble, basil perlage



SCARPARIELLO

€14,50

Sugo allo scarpariello, fior di latte all'uscita provolone del monaco e salsa di basilico.

Scarpariello sauce, fior di latte, provolone del monaco, basil sauce

PIZZA SPECIAL DEL GIORNO/ PIZZA SPECIAL OF THE DAY

€?

LA PIZZA DOLCE OGGI È...?/ THE SWEET PIZZA TODAY IS...?

€?



Le pizze FRITTE



MONTANARA CLASSICA

€13,50

Pomodoro, mozzarella, formaggio e basilico.

Fried pizza with tomato, mozzarella, cheese and basil

MONTANARA DEL NONNO

€14,50

Montanara fritta con scarola locale condita con melanzane, pomodorini, origano, sale e olio al basilico.

Fried pizza with local escarole topped with aubergines, cherry tomatoes, oregano, salt, basil oil

MONTANARA AL CONIGLIO/ FRIED RABBIT PIZZA

€14,50

CALZONE ALLO SCARPARIELLO/ PIZZA FILLED WITH SCARPARIELLO SAUCE

€14,50

LA MONTANARA SPECIAL DI OGGI È...?/ TODAY'S SPECIAL FRIED PIZZA IS?

€16,00

IL CALZONE SPECIAL DI OGGI È...?/ TODAY'S SPECIAL STUFFED PIZZA IS?

€16,00



I panini DELLA LOCANDA



HAMBURGER DOC

€13,50

Pane pizza con salsa bernese, pomodorini, bufala, hamburger, crudo e insalata.

Pizza bread with béarnaise sauce, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, hamburger, prosciutto, salad

PANINO DELLA LOCANDA

€13,50

Salsa bernese, scarola riccia con pomodorini semidry e porchetta.

Pizza bread with Béarnaise sauce, curly endive with semi-dry cherry tomatoes and porchetta

PACO BURGER

€13,50

Salsa bernese, parmigiana, hamburger, rucola e scaglie di provolone del monaco.

Pizza bread with Béarnaise sauce, parmigiana, hamburger, rocket, flakes of provolone del monaco

MATADOR

€13,50

Crema 4 formaggi, porcini, speck, hamburger e scamorza.

Pizza bread with 4 cheese cream, porcini, speck, thamburger, scamorza

ZINGARA

€11,00

Maionese, pomodoro, insalata, prosciutto crudo e mozzarella.

Pizza bread with mayonnaise, tomato, lettuce, raw ham and mozzarella

PANINO DEL CAPITANO

€11,00

Crema 4 formaggi, pomodorini, porcini, fior di latte, crudo e rucola.

Pizza bread with 4 cheese cream, cherry tomatoes, porcini, fior di latte, ham and rocket



Le birre DELLA LOCANDA



3+2

Birra leggera, dissetante, con speziatura e luppolatura abbondanti, profumo intenso e rinfrescante, decisa la persistenza in bocca.

Profuma di rosa. Amara. Per appassionati. Alc. 3.2% Vol.

75 cl: €19,00

33 cl: €6,00

CURMI

Birra bianca rinfrescante, gradevolmente acidula e poco gassata, prodotta con farro non maltato unito al malto d'orzo.

Birra delicata, scorrevole, speziata con coriandolo e scorza di arancia. Sensazioni citriche e tropicali. Alc. 5.8% Vol.

75 cl: €19,00

33 cl: €6,00

ADMIRAL

Birra corposa color rubino, il cui nome deriva dal luppolo scelto per amaricarla. Unisce toni caramellati e tostati con un leggero amaro. Decisa. Alc. 6.3% Vol.

75 cl: €19,00

33 cl: €6,00

AUDACE

Secca e dall'inconfondibile ed armonioso profumo di agrumi e frutta gialla matura, dai toni morbidi e rotondi che avvolgono il palato. Realizzata con tutte materie prime biologiche, genuine e attentamente selezionate. Alc. 8.4% Vol.

75 cl: €19,00

33 cl: €6,00

DELIRIUM TREMENS

Fermentazione: alta. Punto d'amaro: 24,5 IBU. Luogo d'origine: Melle-Belgio. Colore giallo paglierino, schiuma bianca compatta e persistente. Note maltate. Sentori di banana. Gusto pieno, rotondo. Alc. 8.5% Vol.

75 cl: €19,00

33 cl: €6,00

DELIRIUM NOCTURNUM

Colore marrone scuro con sfumature tendenti al rosso. Schiuma compatta color bianco, stabile e vaporosa. Aroma composto da caramello, caffè e cioccolato, sono presenti varie spezie del posto come liquerizia, coriandolo, rovere e scorza d'arancio. Alc. 8.5% Vol.

75 cl: €19,00

33 cl: €6,00



DELIRIUM RED

75 cl: €19,00

Fermentazione: alta. Punto d'amaro: 20 IBU. Luogo d'origine: Melle-Belgio. Colore rosso intenso. Schiuma rosata compatta e persistente. Note fruttate delicate, sentori di mandorla e ciliegie griotte. Gusto dolce e fruttato, buon equilibrio tra la dolcezza dei malti e l'acidità delle ciliegie. Alc. 8.0% Vol.

33 cl: €6,00

DELIRIUM ARGENTUM

75 cl: €19,00

Caramello corposo, intenso e morbido. Amarezza speziata e agrumata. Retrogusto complesso e molto piacevole, fresco, pieno e amaro. Alc. 7.0% Vol.

33 cl: €6,00

DELIRIUM CHRISTMAS

75 cl: €19,00

Birra ambrata , doppio malto , tripla fermentazione. Alc. 10% Vol.

33 cl: €6,00

