

LA LOCANDA DI



La Locanda è un luogo di grande ispirazione per tutti i piatti tra il mare di fronte e i monti alle spalle, materie prime Sono alla base dell'ideazione di ogni piatto realizzato. E l'altissima qualità dalle carni al pesce, agli ortaggi fino ai formaggi ai vini e agli oli tutti provenienti dal nostro territorio Campano e non solo.

Partiamo dalla stagionalità dei prodotti accostando ingredienti per esaltare Sapori, profumi e colori nel piatto con l'utilizzo delle materie a disposizione . La nostra filosofia è di soddisfare le esigenze degli ospiti attraverso la fusione della tradizione con la cucina contemporanea, quello che vi proponiamo è l'utilizzo delle migliori materie prime con l'attenta ricerca di Sapori e combinazioni. Il Nostro sogno si realizzerà nel momento in cui il nostro cibo sedurrà il vostro palato.

Il menù Può variare in base alla stagionalità dei prodotti e quello. che la natura ci dona.

ANTIPASTO

il mare

Impepata di cozze

 14

Sauté di vongole

Vongole cotte in tegame con aglio, olio e prezzemolo

 18

Polipetto affogato

Polpo rosolato in aglio e olio con aggiunta di passata di pomodoro e servito su crema di friarielli e tarallo napoletano sbriciolato

    18

Il carpaccio di pesce oggi è...?

Pesce locale marinato a secco agli agrumi e insalatina

  24

Insalata di mare

polpo cotto a vapore con frutti di mare e insalatina

   16

ANTIPASTO

la terra

Bruschetta al pomodoro

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

  6

Bruschetta del nonno

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

   7

La burrata

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

  15

Parmigiana di melanzane

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

   13

Crostino Locanda

Porchetta, lardo di colonnata, friarielli e pomodorini

  13

ANTIPASTO

la terra

Rollè di coniglio

Coniglio ripieno di pancetta, friarielli e la sua salsa

 17

Battuta di manzo a coltello e i suoi sapori

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

   23

Carpaccio di manzo marinato

Carpaccio di manzo marinato condito con ingredienti di stagione

      21

Tagliere dell'oste

*Selezione di salumi, affettati, formaggi e le sue salse
(Per almeno due persone)*

     26

il Fritto

DELLA LOCANDA

Fiori di zucca ripieni

*Fiori di zucca ripieni con ricotta, sale, pepe e parmigiano
cotti in tempura (5pz.)*

    **12**

Fiore di zucca di mare

*mousse di ricotta al baccalà,
olive nere caiazzane e sentore limone*

     **13**

Crocché di patate

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

    **3.5**

Montanara classica (piccola)

Montanara frita con pomodoro, formaggio, basilico

    **5.5**

il Fritto

DELLA LOCANDA

Montanara del nonno (piccola)

montanara frita con scarola locale condita con melanzane, pomodorini, origano, sale, olio, basilico

    **5.5**

La montanara special di oggi è...?

*Montanara frita
creata dalla collaborazione tra pizzaiolo e chef*

    **6.5**

Baccalà dello chef

Cuore di baccalà fresco cotto in tempura e le sue salse

    **21**

LA PASTA E

la terra

La pasta al pomodoro fresco

Pasta con aglio, olio, basilico e pomodorini freschi

   **12**

La pasta e patate

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

   **14**

Cacio, pepe e tartufo nero

   **18**

La pasta vegetariana oggi è...?

Pasta con verdure del giorno

   **15**

N. B.

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

LA PASTA E
il mare

Spaghetti alle vongole classico

Spaghetti alle vongole con aglio, olio e prezzemolo

   18

Spaghetti alle vongole di Mario

*Spaghetti con vongole sgusciate, aglio,
olio e polvere di prezzemolo.
Mantecato con olio a limone o zest di limoni locali*

   19

La pasta con il pescato del giorno

pasta ai sapori di mare con il pescato del giorno

   19

Risotto dello chef

(su prenotazione, per almeno due persone)

   48

N. B.

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

il mare

I SECONDI PIATTI

Trancio di pesce ai carboni
trancio di pesce scottato alla brace con il suo contorno

 **28**

Trancio di pesce all'acqua pazza

 **30**

Gamberoni alla brace

 **35**

Pesce bianco locale

 per 100 gr. **9.5**

Baccalà dello chef
Cuore di baccalà fresco cotto in tempura e le sue salse

   **21**

La zuppa di pesce isolana
(per almeno due persone)

   per 100 gr. **9**

Astice

 per 100 gr. **8**

Scampi

 per 100 gr. **16**

Aragosta

 per 100 gr. **19**

la terra

I SECONDI PIATTI

Il filetto di manzo alla brace

.....250 gr. **28**

La tagliata di manzo

*Tagliata di manzo alla brace con il suo contorno
(per due persone)*

SO. 600 gr. **55**

L'entrecote special della locanda

.....250 gr. **26**

La bistecca del giorno è?

..... 1 kg. **75**

Lo special della locanda oggi è?

..... 300 gr. **38**

Il coniglio all'ischitana

(per almeno due persone, su prenotazione)

..... **65**

*Chiedi per conoscere la disponibilità
dei nostri tagli pregiati*

i contorni

Insalata mista

  6

Patate fritte fresche

..... 6

Rucola e pomodorini

  6

Insalata Locanda

  7

Verdure cotte del giorno

  7.5

GRAN SELEZIONE DEI
Formaggi dello chef
FORMAGGI ACCOMPAGNATI
DA FOCACCIA
E CONFETTURE.

degustazione per una persona

  **16**

degustazione per due persone

  **28**



dessert e frutta

*Selezione di dolci artigianali
scelti per voi da Vito e Mario*

.....7

Frutta di stagione

.....a porzione 7

bevande

Bianco alla spina..... 1/2 litro **6** 1 litro **13**

Rosso alla spina 1/2 litro **6** 1 litro **13**

Bibite in vetro cl. 33 **3.8**

Birra Reedeberg alla spina 0.2 **4**

Birra Reedeberg alla spina 0.4 **5.5**

Ferrarelle - Natia **2.8**

San Pellegrino..... **4**

Digestivo **3.5**

Distillati **4.5**

Caffè..... **1.5**

Servizio incluso di pane e coperto..... **2.5**



*La locanda Wine list mette a disposizione
un'ampia selezione di vino, birre e birre artigianali
con carta dei passiti e distillati.*

le pirre

DELLA LOCANDA

Focaccia con spezie isolate

  4

Margherita

Pomodoro, mozzarella, formaggio ,basilico

  7.5

Napoletana

Pomodoro, olio all'aglio, origano e basilico

 4.5

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, salame, funghi porcini, prosciutto cotto, olive, carciofi, basilico e formaggio

  12

Mastu' Pascal

Pomodoro, olio all'aglio, pomodorini, olive nere, capperi, origano e filetti di acciughe

  9.5

le pirre

DELLA LOCANDA

Diavola

*Pomodoro, mozzarella, salame,
olio al peperoncino, formaggio e basilico*

  SO. **9.5**

Cosacca

Pomodoro, formaggio, olio evo e basilico

  **8**

Marchegiani

*Crema 4 formaggi, speck, provola,
funghi porcini, salsa di rucola*

  SO. **13.5**

4 Formaggi

*Crema 4 formaggi, gorgonzola, scamorza,
provola, parmigiano*

  **12**

Carciofi

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

  **13**

le pirre

DELLA LOCANDA

Salsiccia e friarielli

Friarielli, provola, salsiccia e formaggio

  12

Bosco

Crema di porcini, provola, porcini trifolati e formaggio

  13

Parmigiana

Parmigiana di melanzane, mozzarella, basilico e formaggio

  12.5

Nonna Angela

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

  12.5

Baby

Mozzarella, wurstel, patatine fresche fritte

  8

L'isola d'Ischia

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

  SO, 14

le pirre

DELLA LOCANDA

Calzone bianco e rosso

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

  SO. 13

Dop

Mozzarella di bufala, pomodorini del piennolo, formaggio e basilico

  13.5

Miseria e nobiltà

Provola, scamorza, pepe, formaggio e basilico

  12

La ruga

Pomodoro, mozzarella, nduja, formaggio, basilico

  10

La pianese

Pancetta, mozzarella, pomodoro giallo del piennolo, provolone del monaco, basilico

  SO. 13.5

La locanda

pomodoro, olio all aglio, scarola riccia, melanzane sott'olio, pomodorini, pomodori semidry

  SO. 11.5

le pirre

DELLA LOCANDA

Pizza e mortadella

Provola e all'uscita mortadella, ciuffi di ricotta, granella di pistacchio, pepe

   **12.5**

Malafemmena

Cornicione ripieno di ricotta, nduja, mozzarella, pomodoro giallo del piennolo, pomodorini semidry, all'uscita provolone del monaco e basilico

   SO **14.5**

Faesana

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

  **12.5**

L'avvocato

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

  **13.5**

Vegetariana bianca

Verdure del giorno spadellate, mozzarella, basilico

  **11.5**

le pirre

DELLA LOCANDA

Vegetariana rossa

*Pomodoro, verdure del giorno spadellate,
mozzarella, basilico*

  **12**

Audace

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

  **12.5**

Nuova Napoli

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

  **12.5**

Mimma

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

  **11.5**

Baia di San Francisco

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

  **12.5**

LE PIZZE *Special*

Salsiccia e friarielli 2.0

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

  **14.5**

Baia di Cetara

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

  **15.5**

Dop special

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

  **14.5**

Pizza dell'oste

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

  SO, **14**

Baia della Pelara

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

  SO, **14.5**

Margherita decisa

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

  SO, **14.5**

LE PIZZE *Special*

Lardiatà

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

  **15.5**

Ischitana

*Bianca con fior di latte, all'uscita crema di coniglio all'
ischitana, salsa di parmigiano,
perlage di basilico, spezie isolate*

  **14.5**

Mediterranea

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

  **16**

Scarpariello

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

  SO₂ **14.5**

Pizza special del giorno

La pizza dolce oggi è...?

LE PIZZE *Fritte*

Montanara classica

Pomodoro, mozzarella, formaggio e basilico

  **13.5**

Montanara del nonno

Montanara frita con scarola locale condita con melanzane, pomodorini, origano, sale, olio al basilico

  **14.5**

Montanara al coniglio

  **14.5**

Calzone allo scarpariello

  so, **14.5**

La montanara special di oggi è?

..... **16**

Il calzone special di oggi è?

..... **16**

i panini

DELLA LOCANDA

Hamburger Doc

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

 13.5

Panino della locanda

Salsa bernese, scarola riccia con pomodorini semidry e porchetta

  13.5

Paco Burger

Salsa bernese, parmigiana, hamburger, rucola, scaglie del provolone del monaco

 13.5

Matador

Crema 4 formaggi, porcini, speck, hamburger, scamorza

  SO,13.5

Lingara

Maionese, pomodoro, insalata, prosciutto crudo e mozzarella

  SO,11

Panino del capitano

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

 11