



## Tapas

Polpo su crema di topinambur, pomodorini confit e crackers alla paprika 1-14	€ 10
<i>Octopus on topinambur cream, cherry tomato and paprika crackers</i>	
Tacos croccante ai funghi, entrecôte “Black Angus” e il suo fondo 1	€ 10
<i>Crispy mushroom tacos, “Black Angus” entrecôte and demi-glas</i>	
Ostriche irlandesi con burro alle alghe 14-7	€ 10
<i>Irish oysters with seaweed butter</i>	
Sashimi di pescato con mela verde, pompelmo rosa, olio all’aneto e pepe rosa 4	€ 12
<i>Sashimi with green apple, pink grapefruit, dill oil and pink pepper</i>	
Involtino di crostacei del giorno con quinoa rossa, verdure croccanti e broccoli 2-6	€ 15
<i>Special Shellfish roll with red quinoa, crispy vegetables and broccoli</i>	
Lingotto di “Pulled Pork”, cipolla rossa e pan brioche al the Matcha 1-3-7	€ 10
<i>“Pulled Pork” ingot, red onion and sweet bread with Matcha tea flavour</i>	
Spiedino di lingua con giardiniera e salsa verde 9	€ 8
<i>Tongue skewer with pickled vegetables</i>	
Millefoglie di baccalà con cialda di seppia e crema di peperoni affumicati 4-14	€ 10
<i>Cod millefeuille with cuttlefish wafer and smoked bell pepper cream</i>	
Selezione di salumi “La Locanda”	€ 12
<i>“La Locanda” cold cuts special selection</i>	
Zuppa di legumi e cereali 8-9	€ 8
<i>Soup of mixed bean &amp; cereal</i>	

## Antipasti

Battuta di manzo “Dry Aged” a coltello, con scaglie di Parmigiano vacche rosse, tuorlo fritto e capperi <sup>3-7</sup>	€ 18
<i>Hand-cut beef tartare with flakes of Parmigiano Reggiano “vacche rosse”, fried yolk and capers</i>	
Flan di carciofi, cavolo nero e fonduta di taleggio <sup>3-6-7</sup>	€ 16
<i>Artichoke flan, dark kale and Taleggio fondue</i>	
Prosciutto di Parma tagliato a coltello	€ 15
<i>Parma ham hand-cut</i>	

## Primi Piatti

Spaghetti ai ricci di mare con aglio nero e peperoncino <sup>1-3-4-12-14</sup>	€ 24
<i>Spaghetti with sea urchin, black garlic and chilli</i>	
Lasagnette fatte in casa con salsa di noci <sup>1-3-8</sup>	€ 21
<i>Homemade lasagnette with walnut sauce</i>	
Spaghetti ai gamberi, scampi e verdure di stagione <sup>1-2-3</sup>	€ 24
<i>Spaghetti with prawn, shrimp and seasonal vegetables</i>	
Bottoni “di Nicola” ripieni di carne “Dry Aged” con burrata e fondo bruno <sup>1-3-7</sup>	€ 21
<i>Ravioli “Nicola” stuffed with “Dry Aged” meat, with burrata and demi-glace</i>	

## Dal JOSPER “alla Brace”

Fiorentina Dry Aged 30 giorni <small>7-9-12</small>	€ 6,00/hg
Fiorentina Dry Aged 30-50 giorni <small>7-9-12</small>	€ 7,50/hg
Costata Dry Aged 30 giorni <small>7-9-12</small>	€ 5,50/hg
Costata Dry Aged 30-50 giorni <small>7-9-12</small>	€ 7,00/hg
Cuberoll <small>7-9-12</small>	€ 25,00
Crostacei del giorno <small>2</small>	€ 15,00/hg
Shellfish Special Selection	
Rombo <small>4-7-12</small>	€ 24,00
Turbot fillet	
Petto di anatra con soffice di patate ratte, spinaci, aglio nero e salsa al melograno <small>7</small>	€ 25,00
Duck breast with Ratte potato cream, spinach, black garlic, pomegranate sauce	
Filetto di pescato alla ligure <small>4-8</small>	€ 32,00
“Ligurian Style” fish fillet	

TUTTI I NOSTRI SECONDI VENGONO SERVITI CON PATATE o VERDURE DI STAGIONE e  
SALSE

MEAT AND FISH GRILLED ON JOSPER COME ALWAYS WITH A SIDE OF SAUCES, SEASONAL VEGETABLES or ROASTED  
POTATO

## Dolci

Mela briosciata con gelato alla cannella <sup>1-3-7-8</sup>	€ 10
Mela briosciata with cinnamon ice cream	
Tiramisù classico o al the Matcha <sup>1-3-7</sup>	€ 8
Classic tiramisù or Matcha tea tiramisù	
Pavlova con frutti di bosco, meringa e gelato alla crema <sup>3-7</sup>	€ 8
Pavlova: meringue with red berries and vanilla ice cream	
Semifreddo alle mandorle ricoperto di cioccolato fondente 68% <sup>1-3-5-7-8-12</sup>	€ 8
Almond semifreddo covered in dark chocolate 68%	
Tortino caldo al cioccolato, gelato alla crema e caramello salato <sup>1-3-7-8</sup>	€ 10
Chocolate flan, vanilla ice cream and salted caramel	
Selezione di formaggi della Locanda <sup>7</sup>	€ 10
“La Locanda” special cheese selection	
Gelati <sup>7</sup>	€ 8
Ice cream	
Frutta fresca	€ 8
Fresh fruit	



Viale Rimembranza 46, 16039, Sestri Levante, Genova, Italia  
Prenotazioni/Reservation: +39 0185 1636800 - [www.locandacarmagnini.it](http://www.locandacarmagnini.it)