

Tapas

Uovo cotto a bassa temperatura, cipolla caramellata e crema al Parmigiano Reggiano (3-7)	€ 10
Slow cooked egg, caramelized onion, Parmigiano Reggiano cream	
Tacos di carne, scamorza affumicata, pomodorini e salsa piccante (1-7-9-10)	€ 10
Meat tacos, smoked scamorza, cherry tomato, spicy sauce	
Polpo e patate della Locanda (7-14)	€ 12
“Locanda Octopus”	
Croquetas di formaggio e culatello di Zibello (1-3-5-7)	€ 10
Cheese croquetas, Zibello culatello ham	
Fritto misto di pesce (1-2-4-5-14)	€ 15
Deep fried mixed fish	€ 13
Tartare di manzo con condimento del giorno / Beef tartare, dressing of the day	€ 13
Crudit� di crostacei (2) / Shellfish crudit�	€ 16/hg

Taglieri – Cutting boards

Tagliere di salumi misti	€ 15
Mixed cured meats platter	
Tagliere di formaggi misti (7-12)	€ 15
Mixed cheese platter	

Pasta

Trofiette al pesto (1-3-7-8)	€ 17
Trofiette, basil pesto	
Spaghetti al sugo di polpo (1-9-14)	€ 22
Spaghetti, octopus ragù	
Rigatoni alla Gricia (1-7)	€ 18
Rigatoni “alla gricia” (Pecorino cheese, black pepper , bacon)	
Spaghetti con tartare di scampi e la sua bisque, (1-2-7)	€ 24
Spaghetti, langoustine tartare, bisque sauce	

Dal JOSPER “alla Brace” – From our charcoal JOSPER GRILL

Entrecote argentino / Argentinian sirloin	€ 28
Cuberoll	€ 25
“Agnello e patate” (7)	€ 24
“Lamb & potatoes”	
Rombo (4)	€ 27
Turbot	
Trancio di pescato alla ligure (4) / Catch of the day “Ligurian style”	€ 38
Gamberi viola di Santa Margherita al sale (2)	€ 16/hg
Santa Margherita Prawn salt “baked”	

Quando Una cosa è buona Condividila - “SHARING IS CARING”

Fiorentina Dry Aged 30 giorni Chianina	€ 6,5/hg
Chianina T-bone steak Dry Aged 30 days	
Fiorentina o costata Dry Aged 40-60 giorni Galiziana	€ 11/hg
Galiziana T-bone steak Dry Aged 40-60 days	
Fiorentina Dry Aged 40-60 giorni Polonia	€ 7/hg
Polonia T-bone steak Dry Aged 40-60 days	
Costata Dry Aged 40-60 giorni	€ 7/hg
Steak Dry Aged 40-60 days	

TUTTI I NOSTRI SECONDI VENGONO SERVITI CON PATATE AL FORNO E SALSE

“All our main course comes with baked potatoes, home made sauce”

Contorni – Side dish

Patate al forno / Baked potatoes	€ 6
Insalata Mista / Mixed salad	€ 7
Verdure alla brace / Grilled mix vegetables	€ 8

Desserts

Brownie al cioccolato, gelato al fiordilatte e caramello (3-7-8)	€ 10
Chocolate brownie, fiordilatte ice cream, caramel sauce	
Tiramisú classico (1-3-7)	€ 8
Traditional tiramisú	
Biancomangiare al limone, salsa ai lamponi, croccante alla mandorla (7-8)	€ 8
Lemon “Biancomangiare” pudding, raspberry sauce, crunchy almond	
Gelato e sorbetto (3-7) Ice Cream & sorbet selection	€ 8

Allergeni alimentari

Food allergens

1 - Cereali contenenti glutine, ovvero grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, i loro ceppi ibridati e derivati.

Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, or their hybridized strains and derived.

2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Crustaceans and shellfish-based products.

3 - Uova e prodotti a base di uova.

Eggs and egg products.

4 - Pesce e prodotti a base di pesce.

Fish and fish product.

5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Peanuts and peanut products.

6 - Soia e prodotti a base di soia.

Soy and soy products.

7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

Milk and milk-based products (including lactose).

8 - Frutta a guscio: mandorle, nocciole, acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci Macadamia o noci del Queenslan e i loro prodotti.

Nuts: almonds, hazelnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, Macadamia nuts or Queenslan nuts and their products.

9 - Sedano e prodotti a base di sedano.

Celery and celery-based products.

10 - Senape e prodotti a base di senape.

Mustard and mustard-based products.

11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.

Sesame seeds and sesame products.

12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg, o a 10 mg/L in termini di So₂ totale da calcolarsi per prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Sulfur dioxide and sulfites in concentrations higher than 10mg / kg, or 10 mg / L in terms of total So₂ to be calculated for products as proposed ready for consumption or reconstituted in accordance with the manufacturers' instructions.

13 - Lupini e prodotti a base di lupini.

Lupins and lupins products.

14 - Molluschi e derivati.

Mollusks and products containing mollusks.

15 - Tecnica di congelamento rapido, prodotto scongelato.

Product has been quick frozen, defrosted product.