

# LA LOCANDA – ANTIPASTI E VINO

## A PARTAGER

Planche de fines charcuterie D.O.P de Toscane (2 pers.) <i>Grissini, tomates séchées, olives taggiasche, fromage D.O.P d'Italie</i>	16,00
Le bruschette (4 pièces) <i>Pain grillé, tomates cerises à l'ail, huile d'olive, basilic, légumes grillés (aubergines et courgettes)</i>	6,00

## ANTIPASTI

### TERRE

La Burrata <i>Pain Carasau de Sardegna, ratatouille de tomates cerises, perle de balsamique et basilic</i>	14,00
Carpaccio de longe de porc <i>Montasio (fromage du Friuli), roquette et noix</i>	14,00
Vitello tonnato <i>Fines tranches de veau, mayonnaise de thon, câpres, olives noires, tomates cerises</i>	14,00
Aubergines alla Parmiggiana	15,00

### MER

Moules à l'italienne <i>Moules sautées au poivre, ail, persil, citron et vin blanc</i>	15,00
Friture mixte de mer <i>Gambas et calamars</i>	15,00
Gambas poêllées à l'ail <i>Huile d'olive et citron</i>	15,00
Filets de sardines panés et frits <i>Persil et citron</i>	15,00

## LES SPÉCIALITÉS DE NOTRE GASTRONOMIE

Spaghetti bolognese	15,00	Tortello ricotta et épinards	17,00
Linguine Vongole <i>Artichauts et citron</i>	19,00	Tagliata de bœuf <i>Roquette et Parmesan</i> <i>Accompagnement : pâtes</i>	23,00

EN COMPLÉMENT DE NOTRE CARTE, NOUS VOUS PROPOSONS CHAQUE JOUR DE NOUVELLE SUGGESTIONS : PÂTES / VIANDE / POISSON

## DESSERTS

Assiette de fromages DOP typiques d'Italie, confiture et noix	14,00
Il classico Tiramisù	7,00
Dessert « La Locanda »	10,50
Sabayon al Marsala ( <i>liqueur sicilienne</i> )	9,00
Mini-Baba al Limoncello ou Rhum	10,00
Colonello ( <i>Grappa blanche, sorbet citron, feuilles de menthe</i> )	8,00