LOCANDA **LA TORRE**

# Un grande piatto parte dal mercato

*Crediamo che ogni piatto nasca da una scelta consapevole degli ingredienti. Per questo privilegiamo materie prime fresche e di qualità, selezionando prodotti che raccontano il territorio e il lavoro delle migliori realtà locali. La nostra cucina è un omaggio alla tradizione, con uno sguardo sempre attento alla stagionalità e all'autenticità dei sapori.*

Buon appetito

# Per iniziare

Degustazione di salumi / 18
*con aggiunta di focaccia / +4*

Degustazione di formaggi / 18
*con aggiunta di focaccia / +4*

Carpaccio di manzo con misticanza,
Vacche Brune e cipolla in agrodolce / 18

Parmigiana di melanzane / 12

Catalana di baccalà[♦] / 14

L'insalatona della Locanda / 15

# Piatti in condivisione

*La gioia della tavola parte dalla condivisione. Il nostro impasto.*

Pizza con il tartufo / 21 Pizza dello Chef / 20

# Contorni

Patate della nonna ripassate / 6
*Patate e cipolla*

Insalata mista / 4

Verdura grigliata / 6

Verdura ripassata / 6

# Primi

Cannelloni tradizionali / 16

Raviolone melanzana e steccata di Morolo
con salsa di datterino e basilico / 16

Spaghettoni con alici
del Cantarbico/ 17

Paccheri di Gragnano ai tre pomodori / 16

Fettuccine con pesto di basilico,
ricotta e pomodoro confit/ 16

Gnocchi di patate con salsiccia,
crema di friggitelli e ricotta salata / 17

# Secondi

Costolette di agnello fritte
servite con maionese della casa
e verdura di stagione / 21

Costine di maiale arrosto / 18

Guancia di manzo alla diavola / 20

Baccalà[♦] in tempura/ 16

Polpette al sugo/ 17

Polletto in casseruola / 16

*Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.*
*♦ Prodotto congelato. ♦♦ Prodotti di difficile reperibilità o non stagionali possono essere congelati.*
*♦♦♦ Prodotto sottoposto a un processo di abbattimento termico negativo per preservarne la salubrità.*