

MENU

L O C A N D A D E L D E L T A

A N T I P A S T I D I M A R E

- Tartare di branzino su mela verde
- I marinati di valle della Locanda.
- Polpo rosticciato su patate profumate
- Misto mare al vapore
- Zuppetta cozze e vongole

P R I M I P I A T T I D I M A R E

- Risotto nero di seppia e bottarga
- Spaghetti alle vongole veraci
- Paccheri allo scoglio

S E C O N D I P I A T T I D I M A R E

- Anguilla ai ferri con polenta
- fritto misto con verdure
- Tagliatina di tonno scottato
- Gratinato misto
- Grigliata di pesce

D E S S E R T

- Mascarpone
- Zuppa inglese
- Cheesecake
- Sorbetto limone
- Sorbetto Caffè

*IN MANCANZA DI REPERIBILITÀ FRESCA ALCUNI
PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI



MENU

L O C A N D A D E L D E L T A

A N T I P A S T I D I T E R R A

- Carpaccio di manzo, rucola e scaglie di grana
- Burratina e prosciutto crudo
- Piadina scomposta, squacquerone, rucola e fichi caramellati

P R I M I P I A T T I D I T E R R A

- Tortelli di zucca burro e salvia
- Tagliatelle alla bolognese
- Chicche di patate pomodorini e bufala

S E C O N D I P I A T T I D I T E R R A

- Tagliata di Black Angus Argentina
- Cotoletta con patatine
- Salsiccia romagnola con patate al forno

C O N T O R N I

- Verdure grigliate
- patatine fritte
- polenta
- Patate al forno
- Insalata mista





MENU

L O C A N D A D E L D E L T A

P I Z Z E

SCHIACCIATA Olio, sale, origano// rossa

MARINARA Pomodoro, olio, origano, aglio

BIANCANEVE Mozzarella

MARGHERITA Pomodoro, mozzarella

NAPOLI Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

ROMANA Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, capperi

MISTO BOSCO Pomodoro, mozzarella, misto funghi

PATATOSA Pomodoro, mozzarella, patatine fritte

AMERICANA Pomodoro, mozzarella, patatine fritte, wurstel

DIAVOLA Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni

CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere

4 STAGIONI Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi

4 FORMAGGI Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, provola dolce, grana

CARBONARA Pomodoro, mozzarella, pancetta, uova, grana

TONNO E CIPOLLA Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

TREVIGIANA Pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta

VEGETARIANA Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni

PUGLIESE Pomodoro, mozzarella, cipolla, grana

CAPRESE Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, origano

AMIT Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, zucchine

SAPORITA Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola

SFIZIOSA Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, mascarpone

BOSCAIOLA Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salsiccia, cipolla

CALZONE Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, funghi

SALSICCIA E CIME DI RAPA Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cime di rapa

LOCANDA Pomodoro, anguilla, rucola

AGGIUNTE: salumi € 2,5, bufala €3, alici €1,5, grana €2, rucola € 1,5, tirata o stesa €2
-Possibili aggiunte variano da €1 a €3

*IN MANCANZA DI REPERIBILITÀ FRESCA ALCUNI
PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI



MENU

L O C A N D A D E L D E L T A

P I Z Z E A L L A P A L A

Pizza con impasto ad alta idratazione minimo 48 ore di lievitazione

MARGHERITA

FARCITA CON TRE GUSTI

***Aggiunta anguilla**

**GENTILE OSPITE, PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI
È POSSIBILE CONSULTARE LA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA A
RICHIESTA DAL PERSONALE.**

***IN MANCANZA DI REPERIBILITÀ FRESCA ALCUNI
PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI**



MENU

L O C A N D A D E L D E L T A

A M A R I E L I Q U O R I S P E C I A L I

Mantovani:

-Amaro al Chinotto

-Caramello Salato

Ratafià di Limoni

-Grand Marnier

Berta:

-Amaro 18 Erbe

-Amaro del Salento

-Amaro Auser

-Amaro DeltAntico alla salicornia

B R A N D Y E C O G N A C

-Caredenal Mendoza

-Martell

-Evo Wine

-Stravecchio

-Vecchia Romagna

G I N

-Gin Bombay

-Gin Hendrick's

-Gin J. Rose

-Gin Mare

-Gin Malfy

-Gin OdeV

G R A P P E

Berta Barricata:

-Grappa Piasì

-Grappa Villa Prato

-Grappa Oltre il Dilidia

-Grappa Giulia

-Grappa Oltre il Vallo

-Grappa Tre Soli Tre

Berta Bianca:

-Valdavi grappa Moscato

-Villa Prato

Mantovani:

-Grappa Fior di camomilla

-Grappa DeltAntico
alla salicornia

Grappe Classiche:

-Grappa Diciottolune

-903 Tipica

-903 barrique



MENU

L O C A N D A D E L D E L T A

R U M

- Baron Samedi
- Doorly's 10 anni
- Doorly's 12 anni
- Don Papa
- Havana Club 7
- J.Bally
- Kraken
- Matusalem 15 anni
- Zacapa 23 anni

V O D K A

- Belvedere
- Grey Goose
- Moskowskaya.

W H I S K E Y

- Caol Ila 12 anni (Single Malt)
- High West (Bourbon)
- Lagavulin 16 anni(SingleMalt)
- Laphroaig 10anni(SingleMalt)
- Jack Daniel's (Bourbon)
- Oban (single Malt)

V I N I D O L C I E S P E Z I A T I

- Vermouth Zoppi
- Zibibbo
- Recioto

Corte Madonnina:

- Deusdedit

T E Q U I L A

- Tequila Espolon Blanco
- Tequila Corralejo Reposado

A M A R I C L A S S I C I

- Amaro del Capo
- Averna
- Baileys
- Branca Menta
- Fernet
- Limoncello
- Liquirizia
- Montenegro
- Sambuca
- Jägermeister