

3È  
La Locanda  
dei Pescatori

Menu  
RESTAURANT



[www.lalocandadeipescatori.it](http://www.lalocandadeipescatori.it)

**DEGUSTAZIONE ANTIPASTI DELLA CASA** (variabile secondo stagionalità)  
**TASTING APPETIZERS OF THE HOUSE** (variable according to seasonality)

**(Servito per minimo 2 persone)** prezzo per persona €16,00  
**(Served minimum for 2 person )** price per person

(Le portate sono evidenziate da asterischi (\*))  
(The courses are highlighted by asterisks (\*))

Tempura di caciocavallo verdura e gamberi (\*) €12,00  
*Tempura of caciocavallo, with vegetables and prawns*

Soutè di cozze (\*) €10,00  
*Mussel soutè*

Insalata di Polpo pomodori cotti al sole e salsa al limone (\*) €12,00  
*Octopus salad, tomatoes sun cooked and lemon sauce*

Stick di Tonno Rosso in crosta di Pistacchio e senape (\*) €12,00  
*Bluefin Tuna in pistachio and mustard rind*

Flan di verdure con zucchine e menta (\*) € 8,00  
*Vegetable flan with zucchinis and mint*

Baccalà e carciofi fritti in pastella (\*) €12,00  
*Cod and artichokes fried in batter*



Crudo di mare (tagliatelle, gamberi rossi, scampi e ostriche) €16,00  
*Raw from sea (tagliatelle, red shrimps, scampi and oysters)*

Tartare di Tonno all'arancia €12,00  
*Tuna tartare in orange sauce*

Tartare di salmone zenzero e lime €10,00  
*Salmon tartare with ginger and lime*

Tris di carpacci (Tonno Salmone e Spigola) €14,00  
*Trio of carpaccio (Tuna, salmon and sea bass)*

**PRIMI**  
**MAIN DISHES**

Paccheri rigati al ragout di scampi <i>Paccheri with shrimps ragout</i>	€12,00
Spaghettone con vongole, scampi, gamberi rossi e vellutata di crostacei <i>Spaghettone with clams, shrimps, red shrimps and crustacean velvet</i>	€12,00
Raviolo ripieno di patate e pomodori secchi al brasato di polpo <i>Raviolo stuffed with potatoes and dried tomatoes from octopus braised</i>	€14,00
Risotto salmone e agrumi <i>Salmon and citrus risotto</i>	€12,00
Troccolo astice e pomodorino <i>Troccolo lobster and cherry tomatoes</i>	€22,00
Spaghettone capesante confit di pomodoro e rucola anaspata <i>Spaghettone with scallops confit with tomato and rocket anaspata</i>	€14,00

COPERTO E SERVIZIO €2,00

**SECONDI**  
**SECOND DISHES**

Pescato allevato a mare (sec. disponibilità) <i>Fish farmed at sea (if available)</i>	€ 21/24,00
Frittura di calamari, gamberi rossi e paranza (sec. disponibilità) <i>Squid frying , red shrimps and paranza (if available)</i>	€13,00
Spigola in acqua di pomodorino, aglio e prezzemolo (500 gr. circa) <i>Sea bass in water of tomatoes, garlic and parsley</i>	€22,00
Filetto di salmone in tempura di mandorle su salsa Guacamole <i>Salmon fillet in almond tempura with Guacamole sauce</i>	€14,00
Tagliata di tonno rosso e verdure al vapore <i>Bluefin tuna and steamed vegetables</i>	€14,00
Grigliata mista di pesce (Gamberoni, polipetti, calamaro e tonno) <i>Mixed grilled fish ( shrimps, octopus, squid and tuna)</i>	€16,00
Filetto di Manzo ai 5 Pepi e Roostee di patate <i>Five pepi beef fillet and potatoes roostee</i>	€16,00
Tagliata di scottona con rucola, pomodorini e grana <i>Cut of scottona with arugula tomatoes and grana</i>	€14,00
Gamberoni alla griglia (5 Pezzi) <i>Grilled prawns (5 pieces)</i>	€12,00

**CONTORNI EINSALATE**  
**SIDE DISH AND SALADS**

Patate fritte €4,00  
*French fries*

Verdure grigliate €5,00  
*Grilled vegetables*

Insalate miste €4,00  
*Mixed salad*

**DOLCI DELLA LOCANDA**  
**DESSERTS OF "LA LOCANDA"**

Tiramisù €5,00  
*Tiramisu*

Pastiera di ricotta €5,00  
*Ricotta pastiera*

Cheesecake frutti di bosco €5,00  
*Berries Cheesecake*

Panna cotta €5,00  
*Panna cotta*

Sporcamuss con crema Chantilly €5,00  
*Sporcamuss with Chantilly cream*

Babà con crema chantilly e frutti di bosco €5,00  
*Babà with Chantilly cream and berries*

Caffè  
*Coffee*

Amari e liquori  
*Bitter and liqueur*

COPERTO E SERVIZIO €2,00

## MENU PIZZERIA

Marinara	€4,00
(pomodoro, aglio, origano, olio evo) <i>(tomato, garlic, oregano, evo oil)</i>	
Margherita	€6,00
(pomodoro,mozzarella olio evo olive) <i>(tomato, mozzarella, evo oil, olives)</i>	
Romana	€6,50
(pomodoro, mozzarella,capperi,olio evo ,accughe,origano) <i>(tomato, mozzarella, capers, extra virgin olive oil, anchovies, oregano)</i>	
Napoletana	€7,00
(pomodoro,mozzarella, olio evo, accughe e origano) <i>(tomato, mozzarella, extra virgin olive oil, anchovies, oregano)</i>	
Würstel	€7,00
(pomodoro ,mozzarella, wuster olio evo) <i>(sausage, tomato, mozzarella, extra virgin olive oil)</i>	
Tonno	€7,00
(pomodoro, mozzarella, tonno,pepe) <i>(tomato, mozzarella, tuna, pepper)</i>	
Calabrese	€7,00
(pomodoro,mozzarella, salame piccante) <i>(tomato, mozzarella, pepperoni)</i>	
Messicana	€7,00
(pomodoro, mozzarella, salame piccante, scamorza affumicata, bacon) <i>(tomato, mozzarella, spicy salami, smoked scamorza, bacon)</i>	
Capricciosa	€7,50
(pomodoro,mozzarella, carciofini, funghi,prosciutto cottoolive) <i>(tomato, mozzarella, artichokes, cooked ham mushrooms, olives)</i>	

## MENU PIZZERIA

Quattro stagioni (pomodoro, mozzarella, funghi carciofini prosciutto cotto wuster olive capperie e acciughe) <i>(tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, cooked ham, sausages, olives, capers, anchvies)</i>	€7,50
Prosciutto e funghi (pomodoro mozzarella funghi prosciutto cotto olio evo) <i>(tomato, mozzarella, mushrooms, cooked ham, evo oil)</i>	€7,50
Pugliese (pomodoro mozzarella tonno cipolla rossa) <i>(tomato, mozzarella, tuna, red onion)</i>	€7,50
Quattro formaggi (pomodoro mozzarella scamorza affumicata emmenthal gorgonzola grana) <i>(tomato, mozzarella, smoked scamorza, Emmental, gorgonzola, grana)</i>	€8,00
Fumé (pomodoro mozzarella scamorza affumicata speck) <i>(tomato, mozzarella, smoked scamorza, speck)</i>	€8,00
Valtellina (pomodoro mozzarella bresaola limone rucola grana olio evo) <i>(tomato, mozzarella, bresaola, lemon, rocket, grana, evo oil)</i>	€8,50
Francese (pomodoro, mozzarella, formaggio francese alle erbe speck) <i>(tomato, mozzarella, French cheese with herbs, speck)</i>	€8,50
Norcina (pomodoro, mozzarella di bufala salsiccia di norcia funghi porcini) <i>(tomato, buffalo mozzarella, Norcia sausage, porcini mushrooms)</i>	€8,50
Principessa (pomodoro mozzarella prosciutto crudo panna olio evo) <i>(tomato, mozzarella, ham, cream, extra virgin olive oil)</i>	€8,50

## MENU PIZZERIA

Bufala	€8,00
<i>(pomodoro, mozzarella di bufala basilico, olio evo e pepe)</i> <i>(tomato, buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil, pepper)</i>	
Vegetariana	€7,00
<i>(pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, funghi freschi olio evo)</i> <i>(tomato, mozzarella, zucchini, aubergines, fresh mushrooms, evo oil)</i>	
Calzone	€7,00
<i>(pomodoro, mozzarella, pepe olio evo) farcito a richiesta</i> <i>(tomato, mozzarella, pepper, evo oil) stuffed on request</i>	
Parma	€8,00
<i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto di parma olio evo a richiesta con stracciatella)</i> <i>(tomato, mozzarella, Parma ham, extra virgin olive oil, on request with stracciatella)</i>	
Pizza la locanda	€10,00
<i>(frutti di mare e pomodorini)</i> <i>(seafood, cherrytomatoes)</i>	
Pizza salmone affumicato e bufala	€9,00
<i>(mozzarella di bufala e salmone)</i> <i>(buffalomozzarellaandsalmon)</i>	
Pizza rape e zampina	€9,00
<i>(pomodoro rape mozzarella e zampina)</i> <i>(tomato turnips mozzarella and rolled sausage)</i>	

*Le informazioni circa la presenza di sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze devono essere comunicate al personale di servizio.*

COPERTO E SERVIZIO €2,00



## BEVANDE

Coca cola (zero) sprite-the pesca/fanta	€ 3,00
Menabrea 0,33cl	€3,50
Menabrea 0,66cl	€5,00
Pagnotta (artigianale) 0,33cl	€ 7,00
Pagnotta (artigianale) 0,75cl (bionda o rossa)	€12,00
Krombaker 0,33cl	€3,50
Krombaker 0,50cl	€5,00
Agricola 0,33cl	€ 4,00
Agricola 0,66cl	€6,00

## CHAMPAGNE

Alain Couver blanc de blanc	€ 95,00
Alain Couver rosé	€105,00
Louis Roederer	€315,00
Dom Perignon	€295,00
Krug	€390,00

COPERTO E SERVIZIO €2,00

## VINI DI PUGLIA

### VINI BIANCHI

VERDECA	(TENUTA VIGLIONE)	€14,00
FIANO PUGLIA	(ANTICA ENOTRIA)	€18,00
FALANGHINA PUGLIA	(ANTICA ENOTRIA)	€18,00
CHLÒE 100%	(BOMBINO BIANCO)	€18,00
MINUTOLO	(GELSO BIANCO BIO)	€18,00
AGORA' MOSSO	(BIANCO D'ALESSANO FRIZZANTE)	€18,00
ADELPHÒS	(VERDECA FRIZZANTE)	€16,00

### VINI BIANCHI FUORI REGIONE

GEWURZTRAMINER	(CANTINA RITTERHOF)	€22,00
MULLER THURGAU	(CANTINA RITTERHOF)	€22,00
SAUVIGNON	(CANTINA RITTERHOF)	€24,00
CHARDONNAY	(CANTINA BOLZANO)	€20,00
CA' DEBOSCO	(CORTE DEL LUPO)	€40,00

### BOLLICINE ITALIA

GRAN CUVEE" EXTRA DRIVE	(TERRA SERANA)	€1600
DARAPRÌ BRUT ROSÈ	(MONTEPULCIANO - PINOT NERO)	€28,00
DARAPRI PAS DOSÈ	(BOMBINO BIANCO - PINOT NERO)	€30,00
FERRARI PERLÈ BIANCO	(CHARDONNAY)	€55,00
CÀ DEL BOSCO	(CUVEÈ PRESTIGE CHARDONNAY-PINOT BIANCO-PINOT NERO)	€59,00
BELLAVISTA	(ALMA CUVEÈ BRUT CHARDONNAY-PINOT BIANCO-PINOT NERO)	€59,00

### VINI ROSÈ

TENUTA VIGLIONE	(ROSÈ NERO DI TROIA)	€14,00
CALAFURIA NEGROAMARO	(TORMARESCA)	€18,00
TRAMARI ROSÈ PRIMITIVO	(SAN MARZANO)	€18,00
SUSUMANIELLO	(ASKOS ROSÈ)	€20,00
AGORÀ MOSSO	(PINOT NERO-MALVASIA)	€16,00
BOLLICINECHERÌ	(ROSÈ Di NEGRAMARO 100%)	€18,00

### VINI ROSSI

NEGRAMARO	(TENUTA VIGLIONE)	€14,00
PASSAMANTE SALICE SALENTINO	(MASSERIA LIVELI)	€16,00
VINACCERO	(CANTINA COPPI)	€18,00
ASKOS ROSSO SUSSUMANIELLO	(MASSERIA LIVELI)	€22,00
GELSO NERO DI NERO DI TROIA BIO	(PODERE 29)	€20,00
PRIMITIVO BIO2015	(CANTINA COPPI)	€18,00
DON ANTONIO PRIMITIVO	(CANTINA COPPI)	€22,00
ES PRIMITIVO	(GIANFRANCOFINO)	€65,00
JO NEGRAMARO	(GIANFRANCOFINO)	€65,00

3È  
La Locanda  
dei Pescatori

Menu  
RESTAURANT

segui su:  



3E



[www.lalocandadeipescatori.it](http://www.lalocandadeipescatori.it)