



3È

La Locanda
dei Pescatori

menu



Antipasti

Appetizer

Crudi di mare (calamaro tagliato, gambero rosso, scampi e ostriche)	30
<i>Raw from sea (Cut squid, red shrimps, scampi and oyster)</i>	
Sfilettato di Pesce fresco	6
<i>Filleted fresh fish</i>	per ogni 100gr.
Tartare di di Tonno rosso, mela verde e frutti di bosco	16
<i>Tuna tartare in orange sauce, ancient mustard and green apple</i>	
Tartare di salmone lime e zenzero	16
<i>Salmon tartare with ginger and lime with pomegranate</i>	
Tris di carpacci (Tonno Salmone e Ricciola) con agrumi e limoncella	18
<i>Trio of carpaccio (Tuna, salmon and amberjack) with citrus and limoncella</i>	
Burratine con Tartare di Tonno, salmone e gambero rosso	15
<i>Burratine with tuna tartare, salmon and red shrimp</i>	
Pesce Spada Marinato (zenzero, pepe nero e agrumi)	14
<i>Marinated salmon (ginger, black pepper and citrus)</i>	
Tataki di Tonno rosso cotto a vapore CBT	15
<i>Tataki of red tuna steamed CBT</i>	
Tentacoli di polpo scottato su colatura di bufala e olio al basilico	14
<i>Octopus tentacles seared on buffalo, oil and basil sauce</i>	
Gamberi al vapore con rucola, grana e pomodorino	13
<i>Steamed prawns with arugula, grana and cherry tomatoes</i>	
Impepata di cozze con veli di pane tostato	14
<i>Mussel stew with toasted bread veils</i>	
Insalata della Locanda (polpo, calamaro, gambero e misticanza)	15
<i>Salad of the Inn (octopus, squid, shrimp and salad)</i>	
Gratinati di mare (scampi, ostriche e gamberi)	18
<i>Sea gratinates (shrimps and oysters)</i>	
Filetto di Baccalà in Tempura	15
<i>Fillet of Cod in Tempura</i>	
Torretta di melanzane al pomodoro	12
<i>Eggplant tower</i>	
Verdure di stagione in pastella	10
<i>Seasonal vegetables in batter</i>	
Crudo di Parma e Bufala	14
<i>Raw Parma and Bufala cheese</i>	

Degustazione Antipasti della Casa

(variabile secondo stagionalità)

La Degustazione è un percorso culinario di 6 portate che il nostro Chef Vi propone rispettando la stagionalità dei prodotti Pugliesi. Un viaggio alla scoperta dei profumi e sapori della cucina della "Locanda dei Pescatori". Non esitate a chiedere al nostro personale informazioni sulle portate che giornalmente vi proporremo, garantendo qualità e freschezza del prodotto.

Tasting Appetizers of the House

(variable according to seasonality)

The Tasting is a 6-course culinary path that our Chef offers you respecting the seasonality of Apulian products. A journey to discover the scents and flavours of the "Locanda dei Pescatori" cuisine. Do not hesitate to ask our staff about the courses that we will offer daily, ensuring the quality and freshness of the product.

Servito per minimo 2 persone | Prezzo per x 2 p.p. 38

Served minimum for 2 person | Price per person

Primi

First dishes

Risotto mandarino e zafferano con tartare di salmone marinato e polvere di caffè (min.2 persone)	18
<i>Mandarin and saffron risotto with marinated salmon tartare and coffee powder</i>	
Raviolo ripieno ai crostacei (con pomodorino giallo e sfilettato di mandorle)	18
<i>Raviolo stuffed with shellfish (with yellow cherry tomatoes and almond fillet)</i>	
Paccheri al ragù di polpo	16
<i>Paccheri with octopus ragout</i>	
Spaghettoni Cacio e Pepe con Tartare di tonno rosso	16
<i>Spaghettoni Cacio e Pepe with Red tuna tartare</i>	
Cavatelli ai frutti di mare	15
<i>Cavatelli with seafood</i>	
Tagliolini all'astice e pomodorini (min.2 persone)	52
<i>Tagliolini with lobster and cherry tomatoes</i>	
Tagliolini gambero rosso e vongole	18
<i>Tagliolini red shrimp and clams</i>	
Orecchiette e rape con tartare di scampi	16
<i>Orecchiette and turnips with prawn tartare</i>	
Cavatelli funghi, pomodorini e salsiccia	14
<i>Cavatelli mushrooms, cherry tomatoes and sausage</i>	
Orecchiette Pugliesi (pomodorino fresco e cacio ricotta)	12
<i>Orecchiette cherry tomatoes and ricotta cheese</i>	

Secondi Pesce

Fish seconds

Pescato del giorno	6
<i>Catch of the day (price per hectogram)</i>	ogni 100gr.
Zuppa della Locanda in coppa di terracotta con copertura di pasta pane (min.2 persone)	28 pp
<i>Locanda soup in terracotta cup with pizza cover (minimum 2 people)</i>	
Grigliata della Locanda (seppie, polpo e gamberoni)	26
<i>Mixed grill (cuttlefish, octopus and prawns)</i>	
Frittura mista dei Pescatori	18
<i>Mixed frying of the fishermen</i>	
Gamberoni al sale (pz.5)	18
<i>Prawns in salt</i>	
Tagliata di tonno rosso lime e menta	16
<i>Slicet tuna, lime and mint</i>	
Polpo alla Brace	18
<i>Octopus on the Grill</i>	

Secondi Carne

Meat seconds

Tagliata di scottona con rucola, grana e pomodorini <i>Sliced scottona with rocket, parmesan and cherry tomatoes</i>	20
Filetto ai Ferri con patate al forno <i>Grilled fillet</i>	22
Selezione di Formaggi misti accompagnati da confetture artigianali <i>Selection of mixed cheeses accompanied by homemade jams</i>	18
Tagliere di salumi misti capocollo, bresaola, prosciutto crudo di Parma, salame piccante) <i>Mixed salami platter (capocollo, bresaola, Parma ham, spicy salami)</i>	16

Contorni e Insalate

Side dish and salads

Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	6
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	6
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	5

Dolci della Locanda

Desserts of "La Locanda"

Tiramisù al Borsci San Marzano <i>Tiramisu at the Borsci San Marzano</i>	6
Crostata di ricotta <i>Tart with ricotta</i>	6
Cheesecake (frutti di bosco o cioccolato o caramello) <i>Cheesecake (berries or chocolate or caramel)</i>	6
Panna cotta (frutti di bosco o cioccolato o caramello) <i>Panna cotta (berries or chocolate or caramel)</i>	6
Soufflè al cioccolato <i>Chocolate soufflé</i>	6
Sorbetto al limone	4
Caffè	2
Amari e liquori	5

Menu Pizzeria

Margherita <i>Mozzarella, pomodoro, olive, pepe e basilico</i>	7
Napoli <i>Mozzarella, pomodoro, acciughe, olive, capperi, origano.</i>	8
Romana <i>Mozzarella, pomodoro, capperi, olive, origano.</i>	8
Rucola <i>Ciccio, fuori cottura, rucola, pomodorini rossi, datterino giallo, olio, sale.</i>	8
Pizza Rape <i>Mozzarella, cime di rape, acciughe fuori cottura, pomodori secchi, pane raffermo.</i>	9
Burrata <i>Mozzarella, nduja, chiodini, fuori cottura, noci, burratina.</i>	10
Bufala <i>Bufala, pomodoro, basilico.</i>	10
Gamberetti <i>Mozzarella, fuori cottura insalata verde gamberetti, olio, limone, pepe, grana.</i>	10
Norcia <i>Mozzarella, funghi cardoncelli, salsiccia di Norcia, ventricina.</i>	10
Radicchio <i>Mozzarella, fuori cottura, radicchio, salmone, datterino giallo, liquirizia in polvere.</i>	12
Salmone <i>Mozzarella, pomodoro, fuori cottura insalata verde, salmone, stracciatella, zenzero.</i>	12
Mortadella <i>Mozzarella fuori cottura, mortadella, stracciatella, datterino giallo, granella di pistacchio.</i>	12
Zampina <i>Bufala, friarielli, zampina.</i>	12
Tartare di Tonno <i>Mozzarella, fuori cottura tartare di tonno, olio, limone, sale, pepe, stracciatella, granella di pistacchio.</i>	14
Frutti di Mare <i>Pomodoro, mozzarella e frutti di mare.</i>	16

Birre

Menabrea 0,33cl	5
Menabrea 0,66cl	7
Corona 0,33 cl	6
Krombaker 0,50 cl	7
Agricola 0,66cl	7
Taranta salento (artigianale) 0,75cl	12

Bevande

Acqua minerale/naturale	3
Coca Cola/ Coca Cola Zero	4
Sprite	4
The	4
Fanta	4

coperto €3

Le informazioni circa la presenza di sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze devono essere comunicate al personale di servizio.
Information about the presence of substances and products that cause allergies or intolerances.



Anidride solforica e solfiti



Arachidi



Cereali



Crostacei



Frutta a guscio



Funghi



Glutini



Latticini



Lupini



Molluschi



Mostarda



Pesce



Sedano



Sesamo



Soia



Uova

Si avvisa la gentile clientela che in questo esercizio si fa uso di prodotti alimentari contenenti i seguenti allergeni:

Cereali contenenti glutine , in particolare: Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati; Crostacei e prodotti a base di crostacei; Uova e prodotti a base di uova; Pesce e prodotti a base di pesce; Arachidi e prodotti a base di arachidi; Soia e prodotti a base di soia; Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); Frutta a guscio e in particolare: Mandorle, nocciole, noci, noci di Agagiù, noci di Pecan, noci del Brasile, noci Macadamia, o noci del Queensland, pistacchi; Sedano e prodotti a base di sedano; Senape e prodotti a base di Senape; Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; Anidride solforosa e solfiti; Lupini e prodotti a base di lupini; Molluschi e prodotti a base di molluschi.

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE DEVONO ESSERE COMUNICATE SUBITO AL PERSONALE DI SERVIZIO

We inform our customers that in this restaurant we make use of foodstuffs who contains the following allergens:

Cereals who contains gluten and more specifically : Wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains or their family derivant; Crustaceans and shellfish-based on Crustaceans and shellfish; Eggs and products based on eggs; Fish and products based on fish; Peanuts and products based on peanuts; Soy and products based on soy; Milk and products based on milk (including lactose); Nuts and more specifically: almonds, hazelnuts, walnuts, Agagiù nuts, Pecans, Brazil nuts, Macadamia nuts, or Queensland nuts, pistachios;

Celery and products based on celery; Mustard and products based on mustard; Sesame seeds and products based on sesame seeds; Sulfur dioxide and sulphites; Lupins and products based on lupin; Seafood and products based on seafood.

IIINFORMATION ABOUT THE PRESENCE OF SUBSTANCES AND PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGI ES OR INTOLLERANCE MUST BE COMMUNICATED RIGHT AWAY TO SERVICE PERSONNEL.





Carta ^{3E} dei Vini



Carta dei Vini

Calici

Calice Bianco <i>Chardonnay Terraria</i>	6
Calice Rosè <i>Negroamaro Terraria</i>	6
Calice Rosso <i>Negroamaro Terraria</i>	6
Calice Rosso <i>Primitivo Terre Carsiche</i>	6

Vini di Puglia

Vini Bianchi

Agora' Mosso Frizz. <i>Bianco d'Alessano e Verdeca</i>	20
Padre Abate loc.sup. <i>Terre Carsiche</i>	20
Minutolo Passaturi <i>Terre Carsiche</i>	22
Falanghina Extrema <i>Cantica Spelonga</i>	22
Bombino Bianco Manto <i>Cantina Spelonga</i>	22
Fiano Torremossa <i>Cantina Li Veli</i>	22
Chardonnay <i>Terraria</i>	24
Fiano IGP Salento <i>L'Archetipo - vino Biodinamico</i>	24
Verdeca Riccio <i>Puglia Pop</i>	26
Verdeca Askos <i>Masseria Li Veli</i>	26
Pietrabilanca Chard. BIO 2019 <i>Tormaresca Antinori</i>	30
Verdeca 37.5cl <i>Terre Carsiche</i>	9

Vini Rosè

Negroamaro Rosè <i>Terraria</i>	24
Agora' Pinot Nero e Malvasia frizz. <i>Terre Carsiche</i>	20
Gioia Rosa Primitivo <i>Terre Carsiche</i>	22
Marilina Rose' Nero di Troia <i>Cantina Spelonga</i>	22
Torrerosa <i>Cantina Liveli</i>	22
Tramari Rosè Primitivo <i>San Marzano</i>	24
Calafuria Negramaro <i>Tormaresca</i>	26
Triglia Negroamaro <i>Puglia Pop</i>	26
Sussumaniello Askos Rosè <i>Masseria Liveli</i>	28
Murgia Rosa 37.5cl <i>Terre Carsiche</i>	9

Vini Rossi

Negroamaro	22
Sileno Biologico Negroamaro <i>Masseria Cantalupi</i>	24
Telamore Nero di Troia <i>Terre Carsiche</i>	22
Passamante Salice Salentino <i>Masseria Liveli</i>	26
Askos Rosso Sussumaniello <i>Masseria Liveli</i>	28
Fanova Primitivo <i>Gioia del Colle</i>	28
Fico Sussumaniello <i>Puglia Pop</i>	36
Luminaria Primitivo di Manduria <i>Puglia Pop</i>	38
Pezzo Morgana Negramaro <i>Masseria Li Veli</i>	38
Es Primitivo <i>Gianfranco Fino</i>	65
Jo Negramaro <i>Gianfranco Fino</i>	65

Carta dei Vini

Vini d'Italia

Vini Bianchi

Gewurztraminer <i>Abbazia di Novacella</i>	28
Muller Thurgau <i>Abbazia di Novacella</i>	28
Ca' del Bosco <i>Corte del Lupo</i>	36

Bollicine

Zardetto Prosecco Rosè Extra Dry Millesimato	24
Zardetto Prosecco Sup. Extra Dry	24
Sussumaniello Brut <i>Masseria l'Astore</i>	26
Darapri Pas Dosè <i>Bombino Bianco – Pinot Nero</i>	36
Darapri Brut Rosè <i>Montepulciano – Pinot Nero</i>	38
Cà del Bosco <i>Cuveè Prestige Chardonnay Pinot Bianco</i>	60
Bellavista <i>Alma Cuveè Brut Chardonnay Pinot Bianco</i>	70
Ferrari Perlè Bianco <i>Riserva 2014</i>	75
Bellavista Rosè Brut <i>Riserva 2017</i>	80

Champagne

Alain Couver Blanc de Blanc	70
Alain Couver Rosè	70
Dom Perignon	280
Louis Roeder	300
Krug	390