

# La locanda delle Ore

## ANTIPASTI

Tortino di Zucca con Fonduta di Taleggio e Pancetta Croccante € 10,00

Gnocco fritto Ripieno con Formaggio Fuso e Pancetta (3pz) € 6,00

Calzagatti (3pz) € 6,00

### Antipasto LA LOCANDA

Culatello di Zibello, scaglie di Parmigiano Reggiano e gocce di Aceto Balsamico di Modena con cestino di Gnocchini fritti € 14,00

### Tagliere Dei Cotti

Mortadella Favola salumificio Palmieri  
Culatello Arrosto alle Erbe e Pancetta  
leggermente Affumicata € 15,00  
cotta a Vapore salumificio Leoni,  
cestino di Tigelline Integrali



## COCKTAILS

Cocktail La Locanda (Genepy bianco, Tonica Fever Tree Pompelmo Rosa) € 8,00

Spritz (Aperol o Campari) € 6,00

LambruSpritz (Aperol, Lambrusco di Sorbara) € 6,00

Gin Tonic (Hendrick's, Tonica Fever Tree Elderflower, Ginepro, Lime) € 10,00

Gin Tonic (Gin Mare, Tonica Fever Tree Mediterranen, Rosmarino) € 10,00

Gin Tonic (Malfy Gin Rosa, Tonica Fever Tree Premium Indian, Pompelmo) € 10,00

Gin Tonic (Gin Primo al Sale di Romagna, Tonica Bianchina Indian, Ginepro) € 10,00



# La locanda delle Ore

## PRIMI PIATTI

Tortellini in Brodo € 14,00

Tortellini in Brodo senza  
Glutine e Lattosio € 14,00

Maccheroni al Pettine con Ragù di  
Coniglio e Lardo di Colonnata € 12,00

Tagliatelle casarecce all'uovo con  
Ragù € 11,00

Tortelloni LOCANDA:  
*Pasta sfoglia verde ripieno di Ortiche e Ricotta  
saltati con Speck* € 12,00

Caramelle:  
*Pasta Sfoglia Rossa con ripieno di Mortadella, in  
Crema di Parmigiano DOP e Granella di Pistacchio* € 13,00

Tortelli di Zucca con Scaglie di Grana  
e Aceto Balsamico IGT € 12,00



Tutte le paste sono di Nostra Produzione

# La locanda delle Ore

## SECONDI PIATTI

Filetto di Manzo CBT con Burro Salato alle Erbe € 25,00

Filetto di Maialino Cotto a Bassa Temperatura con riduzione di Aceto Balsamico IGP € 16,00

Costine di Maiale Speziate e Piccanti, Cotte a Bassa Temperatura € 16,00

Burger di Bufalo servito con Patate Fritte con Buccia € 18,00

Pollo alla Cacciatore della Nonna € 16,00

Cotoletta LOCANDA:  
*cotoletta di Maiale alla Petroniana con Prosciutto Crudo e Parmigiano, Cotta al Forno .* € 16,00



## CONTORNI

Insalata Mista € 5,00

Patate al Forno € 5,00

Spinaci Aglio, Olio, Peperoncino € 5,00

Verdure alla Griglia € 6,00

# La locanda delle Ore

## GNOCCO E TIGELLE

GNOCCO (4pz) e TIGELLE (5pz):

*con Affettati Misti: Prosciutto Crudo di Parma,  
Salame, Coppa, Ciccioi; Lardo e Grana* € 14,00

Stracchino e Rucola € 4,00

Formaggi Misti  
(Stracchino, Brie, Pecorino, Taleggio) € 5,00

Pinzimonio € 5,00

Salsiccia in Umido € 5,00

Cinghiale in Umido € 7,00

Marmellata di Amarene tipo Asprigno € 3,50

Tigelle Senza Glutine (6pz) con Salume Misto, Lardo e Grana € 15,00

Solo Tigelle (6pz) € 9,00

COPERTO € 3,00



# La locanda delle Ore

## DOLCI

Tortino Caldo di Cioccolato con Cuore Morbido * (tempo di cottura 10 min)	€ 7,00
Mascarpone con Scaglie di Cioccolato Fondente *	€ 6,00
Stracchino della Duchessa *	€ 6,00
Zuppa Inglese *	€ 7,00
Semifreddo al Pistacchio con salsa Passion Fruit *	€ 7,00
Crema Catalana *	€ 5,00
Cantucci con Vin Santo *	€ 7,00
Crocante di Fiumalbo con Gelato Crema e Cioccolato *	€ 7,00
Sorbetto alla Mela Verde	€ 4,00
Sorbetto nel limone	€ 6,00
Carpaccio di Ananas con Gelato alla Crema	€ 6,00



\* Dolci di Nostra Produzione