

La locanda delle Ore

ANTIPASTI

Carpaccio di Funghi Freschi con
Rucola e Scaglie di Grana € 10,00

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

Polenta Fritta con Pancetta (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 € 15,00

Tagliere Dei Cotti

Mortadella Favola salumificio Palmieri
Culatello Arrosto alle Erbe e Pancetta
leggermente Affumicata € 16,00
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 Feever 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

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*

€ 14,00

Maccheroni al Pettine con Ragù di
Coniglio e Lardo di Colonnata

€ 12,00

Tagliatelle Caserecce all'uovo con
Ragù

€ 12,00

Tortellini in Crema di Parmigiano

€ 14,00

Gnocchetti di Patate con Pancetta e
Peperoni

€ 11,00

Tortelloni di Ricotta e Spinaci
con Burro e Salvia

€ 11,00

Tortellini in Crema di Parmigiano
senza Glutine

€ 16,00

Tutte le paste sono di Nostra Produzione
(eccetto i senza glutine)



La locanda delle Ore

SECONDI PIATTI

Tagliata di Filetto di Manzo con Olio e Rosmarino € 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

Caesar Salad con Pollo CBT ...a modo nostro € 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, Ciccioioli; Lardo e Grana € 15,00

Stracchino e Rucola € 4,00

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

Pinzimonio € 6,00

Salsiccia in Umido € 5,00

Marmellata di Amarene tipo Asprigno € 3,50

Tigelle Senza Glutine (6pz) con Salume Misto, Lardo e Grana € 16,00

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
Croccante 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