

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 € 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) € 7,00

LambruSpritz (Aperol, Lambrusco di Sorbara) € 7,00

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

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

€ 13,00

Tagliatelle Caserecce all'uovo con
Ragù

€ 12,00

Tortellini in Brodo di Cappone

€ 15,00

Gnocchetti di Patate con
Gorgonzola e Noci

€ 12,00

Tortelli di Zucca con Scaglie di Grana
e Aceto Balsamico IGTP

€ 12,00

Tortellini in Brodo o in Crema di
Parmigiano senza Glutine

€ 17,00

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 € 26,00

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

Filetto di Cervo con Salsa ai Mirtilli € 26,00

Stracotto di Guanciale di Maiale con Purè € 20,00

Cotoletta LOCANDA:

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



CONTORNI

Insalata Mista € 6,00

Patate al Forno € 6,00

Spinaci Aglio, Olio, Peperoncino € 6,00

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*

€ 16,00

Stracchino e Rucola

€ 4,00

Formaggi Misti

(Stracchino, Brie, Pecorino, Taleggio)

€ 6,00

Pinzimonio

€ 6,00

Salsiccia in Umido

€ 6,00

Marmellata di Amarene tipo Asprigno

€ 3,50

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

€ 17,00

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 *	€ 6,00
Cantucci con Vin Santo *	€ 7,00
Croccante di Fiumalbo con Gelato Crema e Cioccolato *	€ 7,00
Sorbetto alla Mela Verde	€ 5,00
Sorbetto nel limone	€ 6,00
Carpaccio di Ananas con Gelato alla Crema	€ 6,00



* Dolci di Nostra Produzione