



LOCANDA[®]

OSTERIA

Al Pranzo



@locandathe



86 98876-5828

APERITIVOS



Summer Carpaccio *Novidade*

Carpaccio filé mignon temperado com azeite de ervas, caviar, chips de batata. **R\$65**

Schiaccata *Novidade*

Schiaccata de atum fresco, rúcula, burrata, caviar. **R\$55**

7 Mares *Novidade*

Massa longa fermentação frita recheada com polvo, lula, mexilhões, scampi, caviar e creme de gorgonzola, rúcula. **R\$55**

Spice Wings *Novidade*

Frango frito estilo KFC, molho apimentado sweet chilis, amendoim torrado, molho gorgonzola. **R\$25**

Panzerotti *Novidade*

Pastel de carneiro cozido no nosso forno de pedra acompanhado com molho de pimenta da casa. **R\$28**

Vitello Tonnato

Roast beef da casa, maionese de atum, alcaparras, grana padano, salsa verde, pão italiano feito na hora. **R\$38**

Coxinha **ugo "o cuuc+*

Frango, queijo gorgonzola, cream cheese e maionese da casa. **R\$32**

Crostini

Massa de pizza crocante, alecrim, grana padano, acompanhado do nosso molho de tomate e pesto de manjerição. **R\$22**



INSALATA



Leggera *Novidade*

Salada de alface, rúcula, tomate cereja, grana padano, rabanete, temperada com molho de mostarda e coberta do nosso famoso roast beef engleis. **R\$48**

Locanda Crocante

Alface, tempurá de frango crocante, brotos, crouton, grana padano, cebolinha e molho de mostarda e mel. **R\$40**



PIATTI PRINCIPALI

Pollo Parmigiana *Novidade*

Peito de frango empanado e frito, mergulhado no nosso molho de tomate rústico e basílico, coberto de mussarela de búfala, grana padano, gratinado no nosso forno de pedra. Acompanha spaghetti alla chiatarra da casa no molho alfredo. **R\$45**

Escalope Filé Mignon

Escalope de filé mignon com risoto limonense ao molho de vinho. **R\$90**

Spaghetti alla Chiatarra

Spaghetti alla chiatarra nero de seppia (tinta de lula) feito na casa, pesto, posta de salmão. **R\$85**

Black Angus

Contra-filé de black angus com fettuccine feito na casa, molho alfredo e gremulada. **R\$80**

Panceta

Panceta laqueada servida com gnocchi feito na casa gratinado ao forno, gorgonzola e melaço de cana. **R\$75**

Polpetone

Polpetone italiano recheado com mozzarella de búfala, servido com spaghetti feito na casa ao molho alfredo. **R\$64**

Saltimboca

Saltimboca de lombo suíno com risoto pomodoro. **R\$60**

Parmegiana

Clássico Parmegiana finalizado ao forno com gnocchi 4 queijos da tradição italiana. **R\$60**

Spaghetti Carbonara

Alla Carbonara com spaghetti feito na casa. **R\$60**

Gnocchi de Batata

Gnocchi de batata italiana feito na casa, molho de tomate e gratinado com mozzarella de búfala e basílico. **R\$60**

Fettuccine Matriciana

Fettuccine Matriciana feito na casa, molho de tomate italiano, panceta, manjeriço. **R\$54**

Gnocchi

Gnocchi de 4 queijos com burratinha. **R\$45**

Bolognese

Lasanha Bolognese gratinada ao forno feita com massa fresca da casa. **R\$44**



PIZZAS POMODORO



Diávola

Molho de tomate, mozzarella, peperoni artesanal picante, redução no balsâmico. **R\$43**

Prosciutto

Molho de tomate italiano, mozzarella de búfala, grana padano, presunto cru, rúcula e raspas de limão siciliano. **R\$42**

Calabresa

Molho de tomate italiano, mozzarella de búfala, calabresa artesanal, cebola roxa. **R\$45**

Portuguesa

Molho de tomate italiano, mozzarella, cebola roxa, mix de cogumelos, presunto, ovo de codorna, salsa verde. **R\$40**

Linguiça

Molho de tomate, mozzarella, linguiça artesanal apimentada, gorgonzola. **R\$39**

Locanda

Molho de tomate, calabresa artesanal, alecrim, pimenta biquinho, cebola roxa, grana padano, mel, balsâmico. **R\$39**

Caprese

Molho de tomate italiano, mozzarella de búfala, grana padano, tomate cereja, molho pesto. **R\$35**

Marguerita

Molho de tomate italiano, mozzarella de búfala, manjeriço, azeite italiano extra virgem. **R\$30**



PIZZAS CONTEMPORÂNEAS



Pescatora *Novidade*

Massa maturada 72h, molho rústico de tomate pelati, grana padano, basílico, alho, finalizada com saladinha morna de lula, polvo, mexilhões, scampi, tomate cereja, caviar. **R\$70**

Manzo *Novidade*

Massa maturada 72h, molho rústico de tomate pelati, mozzarella de búfala, grana padano, basílico, finalizada com rúcula, cscamas de grana padano, coberta com nosso famoso roast beef cozido em crosta de sal. **R\$48**

Calzone Alla Fiorentina *Novidade*

Massa maturada 72h, rechçada com molho rústico de tomate pelati, mozzarella de búfala, grana padano, presunto royal, basílico. **R\$38**

Marinara *Novidade*

Massa maturada, molho rústico de tomate pelati e tomates cereja, orégano, basílico, alho, azeite extra virgem. **R\$28**

Brie com Geleia de Pimenta

Mozarella, brie, geleia de pimenta. **R\$38**

4 Formaggio

Queijos mozzarella, gorgonzola, brie e grana padano. **R\$37**



DOLCI



Crostata al Cioccolato *Novidade*

Massinha de cacau 100% recheada com ganache de chocolate 70% e 30% com cobertura de cacau preto, laranja, whiskey e espuma de caramelo. **R\$30**

Gnocco de Doce de Leite

Massa frita, doce de leite artesanal, flor de sal, grana padano. **R\$30**

Pizza Nutella

Nutella, morango, castanha, leite condensado. **R\$30**

Pudim de Lata

Leite condensado, creme de leite, noz moscada. **R\$24**

