



PER INIZIARE

Tartara di salmone Loch Duart leggermente piccante e sfere di soia con insalatina Thai di papaya verde

18 euro

▪

Primo sale caramellato con sesamo ,insalata di asparagi con olio al pinolo e aceto di mele, uova di quaglia dell'abbazia e speck d'anatra

17 euro

▪

Battuta di Fassona con caponatina leggera alla menta e maionese alle mandorle

17 euro

▪

Coniglio di Carmagnola in vaso cottura servito con pane alle olive Taggiasche e gelatina di Picolit

16 euro

▪

Burratina affumicata delle Murge con capocollo di Martina Franca”presidio slow food”e pomodorini soleggiati

16 euro

PRIMO CAPITOLO

Ravioli al nero di seppia ripieni di baccalà alla Vicentina
su spuma trasparente di pomodoro Piccadilly ,
emulsione di Shiso e caviale di salmone

20 euro

▪

Risotto con asparagi d'Altedo IGP, tuma fresca
e capasanta scottata con pop corn di Amaranto

18 euro

▪

Spaghetto artigianale con estrazioni di pomodoro e basilico,
fiori di zucca, dentice Gibboso e lingotto di caviale,
olio al mandarino

20 euro

▪

Risotto carnaroli al mirtillo rosso con crudo di scampi marinato
e stracciata di burrata d'Andria

20 euro

▪

Ravioli di gamberi rossi di Mazara e primo sale con
salsa di pistacchi Brontesi e lattuga marina disidratata

22 euro

▪

Minestrone freddo alla genovese
18 verdure fresche accompagnato da pane Guttiau

15 euro

SECONDO CAPITOLO

Calamari all'aglio nero, olio evo e peperoncino di Soverato
su passatina di ceci con emulsione al prezzemolo
e crostini mediterranei

18 euro

▪

Vitello tonnato della locanda con il suo fondo, spuma
di salsa tonnata e capperi croccanti

18 euro

▪

Filetto di merluzzo con pelle croccante su Gazpacho
freddo Andaluso e crouton di pane alle olive

22 euro

▪

Costolette d'agnello neozelandese in due cotture
con polvere di mais tostato e salsa Romesco, patate ratte al timo

24 euro

▪

Insalata di polpo e gamberi con yuca, coriandolo, lime
,mango, accompagnata di chips di platano

22 euro

ALLA BRACE, CON LA CARNE DEL CAZZAMALI

servite con chips di patate artigianali

FIorentINA

per 2 persone circa kg. 1

8,50 euro all'hg

▪

TAGLIATA DI MANZO

circa gr. 200

20 euro

▪

FILETTO DI MANZO

circa gr. 180

25 euro

▪

COSTATA

circa kg. 1

7,50 euro all'hg

PER FINIRE

CAFFÈ ESPRESSO

varietà Nespresso

2 euro

▪

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

A PARTIRE DA 6 euro

▪

L'ACQUA È UN BENE DI TUTTI

COPERTO

3 euro

Intolleranze alimentari, nuova normativa.

Cerali con glutine, latticini, pesce, molluschi, crostacei, sedano, arachidi, frutta a guscio, senape, semi di sesamo, soia, lupini, uova, solfiti e anidride solforosa. Tutti i prodotti saranno segnati in grassetto.

Questo locale applica le norme di legge previste per la prevenzione dell'anisakidosi.

WIFI: utente Locanda, password Locanda2016

MENU VINI

piccoli cenni sui vini naturali

“Gestire una carta dei vini autorevole e appassionata è un lavoro che attiene all’artigianato, se non a un certo senso dell’arte. Il vino è un prodotto unico, perché sempre diverso da una vendemmia all’altra, e perché riflette un rapporto irripetibile tra il terroir (suolo e sottosuolo), il clima (mesoclima e microclima) e le caratteristiche di una particolare specie di uva (il vitigno).

L’irriproducibilità data dall’unione di questi fattori è tanto più forte quanto meno invasivo, ma rispettoso della natura, è il lavoro del vignaiolo, sia in vigna sia in cantina. Al suo stadio ideale, questo approccio rinuncia a qualche apporto di sostanze di sintesi nei vigneti (pesticidi, fertilizzanti, ecc.) e a qualunque additivo enologico in cantina (in certi casi, persino ai famigerati solfiti). Ma questo obiettivo richiede da parte del produttore competenza, sensibilità, disciplina e... anche un margine di rischio. Ecco perché i vini cosiddetti “naturali” vanno al di là dei vini biologici, che si limitano talora a usare sostanze organiche anziché chimiche, senza però una profonda consapevolezza della diversità che tale approccio richiede.

I vini naturali impongono duttilità anche al degustare. A prima vista infatti possono sembrare bizzarri: alcuni di essi sono leggermente velati o hanno un “fondo” perché non sono stati filtrati; altri presentano aromi disorientanti, in virtù di fermentazioni spontanee affidate ai soli lieviti indigeni; altri ancora sono talora scorbutici nei primi minuti dopo la stappatura, perché condizionati da insoliti sentori di “riduzione”, che l’aerazione peraltro ripulisce rapidamente. In contropartita, la varietà, la complessità e la naturalità che questi vini possono donare sia al naso sia al gusto sono impagabili. Per non parlare della loro eccezionale digeribilità! Ecco perché abbiamo scelto senza esitazione di proporvi una carta composta da soli vini naturali. Siamo profondamente convinti che- come noi- chi impara ad amarli non torni più indietro. Lasciatevi dunque guidare dalla nostra carta e dal nostro personale, che sapranno consigliarvi impiego e abbinamenti di questi straordinari prodotti.

Una piccola nota conclusiva: come tutti gli alimenti naturali e artigianali, i nostri vini sono disponibili in quantità limitata. Alcuni di essi possono quindi andare rapidamente esauriti... fino alla successiva vendemmia (se il clima è clemente!). Se non ritrovate un vino che avete tanto amato durante la vostra precedente, optate con fiducia per un’alternativa, che saprà magari intrigarvi ancora di più!”

*La dicitura “vino naturale” non intende richiamare né in modo diretto/né indiretto la disciplina in materia di etichettatura dei prodotti biologici o altre certificazioni in materia di vino.

Potrete riconoscere i vini naturali all’interno di questa carta grazie all’icona ❖

VINI BIANCHI

CATARRATTO ANTISA TASCA D’ALMERITA

tipico del nostro territorio, ma ormai sempre meno diffuso. A Regaleali viene coltivato sino a 900 metri per una aromaticità tipica con note di pompelmo rosa

30 euro

FRIULANO SELEZIONE I FERRETTI

Di colore giallo paglierino, all’olfatto si rivela intenso, complesso, elegante. Apre un dolce fruttato con pesca gialla e ananas che si amplia con sentori di cedro e agrumi canditi.

32 euro

TERRE ALTE FELLUGA

Molto elegante e raffinato, è un ensemble di sentori floreali, speziati, balsamici, di pasticceria e frutti tropicali, splendidamente fusi. Si riconoscono aromi di scorza di limone, papaya, cannella, noce moscata, crema di asparagi, fiore di Iberis e di zagara, crème caramel, origano essiccato..

75 euro

CHARDONAY LIVIO FELLUGA

Profumo: varietale, intenso e fruttato; note agrumate di lime e cedro si fondono a richiami di zenzero fresco, papaya, fiori di calla, cioccolato bianco e melissa.

38 euro

LANGE ARNEIS BLANGE TENUTA CERETTO

Frutto e mineralità, fragranza e calibrata freschezza, coesistono in un bianco che ha fatto della godibilità e della trasversalità il suo marchio di fabbrica.

36 euro

PINOT BIANCO TENUTA ANDRIAN

Giallo paglierino chiaro. Al naso esprime un bouquet fruttato con sentori di mela e di pera. Al palato è fresco, morbido ed elegante, di buona persistenza.

30 euro

❖ **SOLIS VIS TENUTA MONTEMAGNO**

Frutto di uve Timorasso vinificate in purezza. Dal colore giallo paglierino brillante con intensi riflessi verdolini. E' un vino che si caratterizza per la sua spiccata mineralità e complessità olfattiva, dai profumi caldi ed intensi, con evidenti note di frutta bianca e pietra focaia.

30 euro

DESIDERIUM I FERRETTI

Chardonnay, friulano, sauvignon.

Desiderium viene prodotto con i vitigni storici dell'azienda poco produttivi, ma che conferiscono una qualità eccelsa al vino.

36 euro

❖ **MALVASIA DI KEBER**

profumi di fiori di campo, al secondo naso si avvertono tenui presenze di melone maturo, un velo di crema pasticceria, sottili sentori di erbe aromatiche e il verde delle mandorle delle nocchie fresche

30 euro

RIESLING TROCKEN PFALZ B. JORDAN

Giallo paglierino intenso, al naso esprime profonde note minerali e leggermente idrocarburiche, sentori impreziositi da una chiara vocazione fruttata, appena agrumata ed esotica. Al palato è ricco, materico, fresco e appagante. Una chiara traccia di acidità ne delinea il corpo fino a una chiusura di impeccabile persistenza.

35 euro

GEWURZTRAMINER TENUTA ANDRIAN

Colore giallo paglierino chiaro, profumo di bouquet aromatico con sentori di spezie e fiori, sapore asciutto morbido ed elegante.

32 euro

VINI ROSSI

IL BACIALE' DI BRAIDA

Colore rosso rubino, intenso e brillante. Profumo vinoso e speziato dove il Pinot regala delicate note di more. Sapore caldo e piacevole, dal finale di prugne e cannella. Si accompagna con antipasti all'Italiana, carni rosse e formaggi.

40 euro

LANGHE NEBBIOLO TENUTA GILLARDI

colore rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati, odore caratteristico, tenue, delicato, sapore secco o amabile di buon corpo, vellutato, oppure vivace.

34 euro

PUGNITELLO TENUTA SAN FELICE

Colore rosso violaceo molto intenso, aroma di notevole complessità con note di cannella, chiodi di garofano, confettura di frutti di bosco e sentori di tabacco.

70 euro

ROSSO DEL CONTE TASCA D'ALMERITA

Nero d'Avola (41%), Perricone (31%) e la migliore selezione di altre uve rosse della tenuta (28%).

55 euro

BOCADO VERNATSCH TENUTA ANDRIAN

vinificazione tradizionale in rosso, in recipienti d'acciaio inossidabile a temperatura controllata; accurati rimontaggi; maturazione e malolattica in botti grandi

27 euro

DOLCETTO D'ALBA ROSSANA TENUTA CERETTO

Spazio dunque all'esclusivo utilizzo dell'acciaio nell'iter produttivo per non contaminare il bouquet, che rimane schietto e piacevolmente vinoso, e particolare attenzione nelle macerazioni, volutamente brevi, atte a contenere l'esuberanza del tannino.

32 euro

TERRA D'ECLANO QUINTODECIMO

Rosso rubino scuro. Al naso esprime bei profumi di frutti di bosco, prugne, liquirizia, caffè. Al palato presenta una struttura avvolgente con tannini morbidi e setosi e un lunghissimo finale in cui prevale un'elegante freschezza minerale su note balsamiche e speziate.

50 euro

ROL SELEZIONE I FERRETTI

La lunga macerazione mosto/vinacce consente estrazione d'aromi e sostanze che originano un rosso personalissimo, di grande struttura, ottenuto da uve selezionate, varietà delle uva : Merlot, Cabernet Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso .

40 euro

REFOSCO DAL PENDUCOLO ROSSO I FERRETTI

Colore rosso granato tendente al violaceo, ha profumo intenso e gradevole sentore di mora selvatica e sottobosco.

35 euro

BAROLO DEL COMUNE DI GILLARDI

Lunghe macerazioni ed affinamento in legno, danno origine ad un vino rosso granato brillante dal profumo ampio, con note di frutti rossi e sfumature floreali e speziate.

60 euro

LAMURI TASCA D'ALMERITA

Fermentazione in acciaio per due settimane e affinamento di un anno in barriques di secondo e terzo passaggio per ottenere tannini morbidi ed eleganti. Il Nero D'Avola di alta collina stempera così la sua innata aggressività e ricambia con note di gelso e di mora.

30 euro

BRICCO DELL' UCCELLONE DI BRAIDA

colore rosso rubino molto intenso con riflessi granata. Profumo ricco, complesso, di notevole concentrazione e spessore; si evidenziano in particolare sentori di frutta rossa e piccoli frutti, di sottofondo alcune spezie mentose, vaniglia e liquirizia.

70 euro

BOLLICINE

FRANCIACORTA BRUT 25 FRATELLI BERLUCCHI

Colore: brillante.

Profumo: gradevole, semplice per sua naturale quanto ricercata freschezza.

Sapore: caratteristiche non complesse, primeggiando la fragranza e la sapidità.

bottiglia 45 euro

ROERO ARNEIS MEODO CLASSICO

Vitigno: 100% arneis

Zona di produzione: Monteu Roero (CN)

bottiglia 38 euro

DANIEL PERRIN 2005

Vitigno 100% Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier.

Zona di produzione: Urville a Champagne sud.

bottiglia 60 euro

ARUNDA BRUT

Vitigno: pinot bianco, pinot nero, chardonnay naturali. Servire 8-10° C

Zona: Alto adige

bottiglia 42 euro

VOUVRAY FOREAU CLOS NAUDIN

Un grande equilibrio in questo Chenin Blanc della Loira, dotato di nette percussioni minerali che contrastano con la bella e fresca acidità.

bottiglia 55 euro

FRACIACORTACORTA AURA BRUT

Uve: 100% Chardonnay. Vigneti: le uve provengono dai vigneti dislocati nei diversi comuni della Franciacorta, rappresentativi di tutte le diverse unità di paesaggio che caratterizzano la zona.

bottiglia 36 euro

VINI FRANCESI

CHABLIS PICQ

Casa Gilbert Picq&ses fils Chardonnay 100%
45 euro

REDDE LA MOYNERIE POULLY FUME 2012

Sancerre Blanc Les Baronnes Bourgeois Casa Les Baronnes Souvigno Blanc 100%
37 euro

CLOS DDU PRIEURE DOMAINE DE LA VOUGERAIE

Chardonnay 100%
bottiglia 70 euro – *calice* 11 euro

CORNAS 14 DOMAINE VINCENT PARIS

Estrarre l'essenza dei grandi vigneti di Cornas. Questa è la ricerca che vive Vincent Parigi dal 1997. Nel 2006, dopo quasi 10 anni di esperienza alla guida del suo campo, e la possibilità di recuperare da suo zio, l'iconica Robert Michel, le trame più prestigiosi il nome, il famoso "Geynale". Questa fiducia si guadagna come Vincent Paris mettere il cuore al lavoro in vigna e in cantina per sviluppare Cornas con una questione di gravidanza, puro e delicato. Vitigno syrah 2014
bottiglia 60 euro – *calice* 12 euro

PINOT NOIR 14 DOMAINE DE LA VOUGERAIE

Pinot noir 100% .
bottiglia 70 euro – *calice* 10 euro

CHAMPAGNE

COMTES DE CHAMP ROSÈ

Chardonnay, Pinot Noir
240 euro

GRAND CELLIER 1CRU VILMART

Chardonnay,70%, pinot noir 30% fermentazione in botti grandi, 10 mesi in legno con battonage, 2 anni sui lieviti e 6 mesi minimo in bottiglia, filtrazione leggera
90 euro

COMTES DE CHAMPAGNE BLANC 2005

Chardonnay
185 euro

DELAMOTTE BRUT MAISONS

65 euro

LONGITUDE BLANC DE BLANCS DI LARMANDIER-BERNIER 1CRU

Chardonnay100% Fermentazione in acciaio elevato sui lieviti naturali in legno grande, barrique e acciaio
70 euro

VINI DOLCI

SAUTERNES AO BLANC

Grape Variety: Sauvignon Blanc Sémillon
30 euro

VOUVRAY MOELLEUX CLOS NAUDIN – PHILIPPE FOREAU 2009

Bianco dolce da vendemmia tardiva della Turenna chenin blanc (Loira)
140 euro