

LA LOGANDA DI STROVE

ANTIPASTI

Fegatino, composta di cipolla e rigatino ^{1,4,7,12.} <i>Liver paté, onion compote and pancetta</i>	10,00€
Carpaccio di Angus su misticanza <i>Angus Carpaccio with fresh mixed salad</i>	14,00€
Crostone con salsiccia e stracchino ^{1,7.} <i>Bruschetta with sausage and stracchino cheese</i>	9,00€
Sformatino di broccoli con crema di pecorino ^{1,3,7} <i>Broccoli flan with pecorino cheese sauce</i>	9,00€
Antipasto della Locanda ^{1,4,7,9,12.} <i>Locanda's mixed appetizer</i>	15,00€
Tagliere di salumi <i>Cold cuts selection</i>	12,00€
Tagliere di formaggi ⁷ <i>Cheese selection</i>	12,00€
Selezione di bruschette miste (per gli allergeni chiedere al personale) <i>Mixed bruschetta</i>	10,00€

PRIMI PIATTI

Tagliatella con ragù d'anatra ^{1,3,9,12} <i>Tagliatella style pasta with duck meat ragout</i>	10,00€
Tortello di melanzana e scamorza con coulis di pomodoro ^{1,7} <i>Tortelli style pasta stuffed with eggplant and scamorza cheese served with tomatoes cream</i>	10,00€
Zuppa di cipolle ^{1,7} <i>Onion soup</i>	10,00€
Picio con ragù di maialino e cavolo nero ^{1,3,9} <i>Picio style pasta served with piglet ragout and black cabbage</i>	10,00€
Pacchero alla carbonara ^{1,3} <i>Pacchero style pasta carbonara</i>	10,00€

SECONDI PIATTI

Grigliata Mista di maiale e pollo <i>Mix grill of pork</i>	15,00€
Cinghiale in umido ^{9,12} <i>Stewed Wild boar</i>	15,00€
Tagliata di Manzo con rucola e grana <i>Grilled beef tagliata served with rocket and parmesan cheese</i>	16,00€
Bocconcini di pollo alla vernaccia ¹ <i>Chicken nuggets stewed with Vernaccia</i>	15,00€
Parmigiana di melanzane e zucchine ⁷ <i>Eggplant and zucchini parmigiana</i>	14,00€
Hamburger di manzo ^{1,3} <i>Beef hamburger</i>	16,00€
Bistecca Fiorentina (solo su prenotazione - taglio minimo 1,200kg.) <i>T-bone steak (by reservation only ~ 1,200kg)</i>	5,00€/h

Tutti i secondi sono compresi di insalata o patate
All second courses include mix salad or roast potatoes

CONTORNI

Insalata mista <i>Mix salad</i>	6,00€
Patate al forno <i>Roast potatoes</i>	5,00€
Buglione di verdure <i>Stewed vegetables</i>	5,00€

DOLCI

Dolce del giorno ^{1,3,5,7,8} <i>Dessert of the day</i>	6,00€
Cantucci e Vin Santo ^{1,3,7,8} <i>Cantucci bisquit with "Vin Santo"</i>	6,00€

LA PIZZERIA

- **Marinara** con pomodoro aglio e origano ⁽¹⁾ **6.00€**
(Tomato, garlic and origan)
- **Margherita** con pomodoro, mozzarella e basilico ^(1,7) **7.00€**
(Tomato, mozzarella cheese and basil)
- **Bufala** con pomodoro mozzarella e Bufala campana ^(1,7) **8.50€**
(Tomato and Buffalo mozzarella cheese)
- **Napoli** con pomodoro, mozzarella, origano e acciughe ^(1,4,7) **8.50€**
(Tomato, mozzarella cheese, origan and anchovies)
- **Romana** con pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe ^(1,4,7) **8.50€**
(Tomato, mozzarella cheese, capers and anchovies)
- **Salamino piccante** con pomodoro, mozzarella e salamino piccante ^(1,7) **7.50€**
(Tomato, mozzarella cheese and spicy salami)
- **'Nduja** con pomodoro, mozzarella e salsiccia piccante calabrese ^(1,7) **7.50€**
(Tomato, mozzarella cheese and calabrian spicy salami)
- **Wurstel** con pomodoro mozzarella e wurstel ^(1,7) **7.50€**
(Tomato, mozzarella cheese and wurstel)
- **Cotto e funghi** con pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi ^(1,7) **8.00€**
(Tomato, mozzarella cheese, baked ham and mushrooms)
- **Crudo e rucola** con pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e rucola ^(1,7) **8.00€**
(Tomato, mozzarella cheese, raw ham and rocket salad)
- **4 Stagioni** con pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, funghi e carciofi ^(1,7) **9.00€**
(Tomato, mozzarella cheese, baked ham, olives, mushrooms and artichokes)
- **Capricciosa** con pomodoro, mozzarella, cotto, olive, funghi, carciofi e salamino ^(1,7) **9.50€**
(Tomato, mozzarella cheese, baked ham, olives, mushrooms, artichokes and salami)
- **4 Formaggi** con pomodoro, mozzarella e 4 formaggi ^(1,7) **8.50€**
(Tomato, mozzarella cheese and 4 cheeses)
- **Vegetariana** con pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane e olive ^(1,7) **8.50€**
(Tomato, mozzarella cheese, zucchini, eggplant and olives)
- **Porcini e tartufo** con pomodoro, mozzarella, funghi porcini e crema di tartufo ^(1,7) **9.00€**
(Tomato, mozzarella cheese, porcini mushrooms and truffle cream)
- **Crudo e mascarpone** con pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e mascarpone ^(1,7) **8.00€**
(Tomato, mozzarella cheese, raw ham and mascarpone cheese)
- **Spek e mascarpone** con pomodoro, mozzarella, speck e mascarpone ^(1,7) **8.00€**
(Tomato, mozzarella cheese, speck e mascarpone cheese)
- **Gorgonzola e crudo** con pomodoro, mozzarella, gorgonzola e prosciutto crudo ^(1,7) **8.00€**
(Tomato, mozzarella cheese, gorgonzola cheese and raw ham)

<ul style="list-style-type: none"> • Pancetta, cipolla, tartufo e rucola con base margherita ^(1,7) <i>(Tomato, mozzarella cheese, bacon, onion, truffle cream and rocket salad)</i> 	9.00€
<ul style="list-style-type: none"> • Salsiccia e cipolla con pomodoro, mozzarella, salsiccia e cipolla ^(1,7) <i>(Tomato, mozzarella cheese, sausage and onion)</i> 	8.00€
<ul style="list-style-type: none"> • Salamino e olive con pomodoro, mozzarella, salamino piccante e olive ^(1,7) <i>(Tomato, mozzarella cheese, spicy salami and olives)</i> 	8.00€
<ul style="list-style-type: none"> • Maialona con salsiccia, salamino piccante, wurstel e prosciutto cotto ^(1,7) <i>(Tomato, mozzarella cheese, sausage, spicy salami, wurstel and baked ham)</i> 	9.00€
<ul style="list-style-type: none"> • Tonno e cipolla con pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla ^(1,4,7) <i>(Tomato, mozzarella cheese, tuna and onion)</i> 	8.00€
<ul style="list-style-type: none"> • Salsiccia e friarielli con pomodoro, mozzarella, salsiccia e friarielli ^(1,7) <i>(Tomato, mozzarella cheese, sausage and turnip tops)</i> 	8.00€
<ul style="list-style-type: none"> • Peperoni con pomodoro, mozzarella e peperoni ^(1,7) <i>(Tomato, mozzarella cheese and peppers)</i> 	7.50€
<ul style="list-style-type: none"> • La Gnaffo base marinara con Bufala a crudo e salsiccia ^(1,7) <i>(Marinara with fresh Bufala and sausage)</i> 	9.00€
<ul style="list-style-type: none"> • Bianca gorgonzola e noci con mozzarella, gorgonzola e noci ^(1,7,8) <i>(Mozzarella cheese, blue cheese and walnuts)</i> 	8.50€
<ul style="list-style-type: none"> • Bianca pecorino, zucchine e crudo con base mozzarella ^(1,7) <i>(Mozzarella cheese, pecorino cheese, zucchini and raw ham)</i> 	8.50€
<ul style="list-style-type: none"> • Bianca stracchino, salsiccia e rucola con base mozzarella ^(1,7) <i>(Mozzarella cheese, stracchino cheese, sausage and rocket salad)</i> 	8.50€
<ul style="list-style-type: none"> • Bianca scamorza affumicata e speck con base mozzarella ^(1,7) <i>(Mozzarella cheese, smoked scamorza cheese and speck)</i> 	8.00€
<ul style="list-style-type: none"> • Bianca ricotta, grana, funghi e basilico con base mozzarella ^(1,7) <i>(Mozzarella cheese, Grana padano cheese, mushrooms and basil)</i> 	9.00€
<ul style="list-style-type: none"> • Calzone prosciutto cotto e mozzarella ^(1,7) <i>(Mozzarella cheese and baked ham)</i> 	8.00€
<ul style="list-style-type: none"> • Calzone salsiccia, mascarpone, grana e mozzarella ^(1,7) <i>(Sausage, mascarpone cheese, Grana padano cheese and mozzarella cheese)</i> 	8.50€
<ul style="list-style-type: none"> • Calzone ricotta, prosciutto cotto, funghi e mozzarella ^(1,7) <i>(Ricotta cheese, baked ham, mushrooms and mozzarella cheese)</i> 	8.50€
<ul style="list-style-type: none"> • Pizza senza glutine <i>(Gluten free pizza)</i> 	8.00€

È possibile, inoltre, farcire la propria pizza con gli ingredienti a disposizione in base al proprio gusto.
L'aggiunta di ogni singolo ingrediente avrà una maggiorazione da 0,50€ a 1,50€ sul prezzo finale della pizza.

LA CAFFETTERIA

• Caffè espresso / Macchiato ⁽⁷⁾ / Decaffeinato	1.20€
• Latte macchiato ⁽⁷⁾ / Caffè latte ⁽⁷⁾	1.60€
• Caffè d'orzo / Ginseng (Basso/Doppio)	1.20/1.70€
• Cappuccino ⁽⁷⁾	1.50€
• Caffè corretto	1.70€
• Caffè shakerato	3.00€
• Caffè shakerato con il Baileys ⁽⁷⁾	4.00€
• Latte al bicchiere ⁽⁷⁾	1.50€
• The, Tisane, Infusi	2.50€
• Camomilla	1.50€

LE BIBITE

• Acqua Naturale / Gassata 0.5L	1.00€
• Acqua Naturale / Gassata 1.5L	2.50€
• Succo di frutta "Derby Blu" (Fruit Juice) <i>(Ananas, Arancia, Albicocca, Ace, Pesca, Pera, Mela Verde, Pineapple, Orange, Apricot, Ace, Peach, Peer, Green Apple)</i>	2.50€
• Succo di frutta "Derby Blu" al mirtillo (Blueberry juice)	2.50€
• Estathé brick Limone / Pesca	1.10€
• Bibite lattina 33Cl <i>(Coca Cola, Coca light, Coca Zero, Fanta, Sprite, Pepsi, Chinotto, Orange Soda, Lemon Soda, Estate limone/Pesca)</i>	2.50€
• Redbull	3.00€
• Spuma bionda al bicchiere (Piccolo/Grande)	1.50/3.00€
• Cedrata Tassoni	2.50€
• Schweppes Tonica / Lemon	2.50€
• Coca cola bottiglia 0.5L	3.00€
• Thè in bottiglia (Pesca / Limone / Verde / Verde con Aloe)	3.00€
• Coca cola al bicchiere (Piccolo / Grande)	2.00/3.00€
• Sanbitter rosso / Crodino	3.00€
• Campari soda	3.50€

I VINI DOLCI

• Vin santo del nonno ⁽¹²⁾	2.50€
• Moscato ⁽¹²⁾	3.00€
• Zibibbo ⁽¹²⁾	3.00€
• Malvasia ⁽¹²⁾	3.00€
• Porto Sandeman ⁽¹²⁾	3.00€

GLI SPRITZ

- Spritz Aperol (12) **4.00€**
- Spritz Campari (12) **4.00€**
- Spritz Campari & Cynar (12) **4.00€**
- Spritz Passoa (12) **4.00€**
- Spritz Hugo (12) **4.00€**

LE BIRRE ALLA SPINA

• **STELLA ARTOIS:** Birra chiara a bassa fermentazione, gusto fresco e raffinato, piacevolmente amara, con schiuma ricca e persistente. Stella Artois è una Premium Lager deliziosa, piacevolmente dissetante e fresca nell'aroma. Tutto merito dell'alta qualità degli ingredienti: acqua purissima, malto e luppolo provenienti dalla "culla" della birra (l'Europa centrale), lievito selezionato con cura e grano non maltato (che rende più luminosa e leggera la birra). (5,2%) (1)

• **LÖWENBRAU MARZEN:** Birra di bassa fermentazione. Di colore dorato intenso che rivela note di caramello e malto con leggera presenza di luppolo. Piacevole e rinfrescante, moderatamente corposa, maltata con un delicato aroma amaro di luppolo. (5,8%) (1)

• **FRANZISKANER:** Birra Weiss di frumento, gusto frizzante, amarognolo, acidulo fruttato. Dall'aroma floreale e speziato, particolarmente rinfrescante e dissetante. (5%) (1)

Piccola	3.50€	Media	5.00€
Brocca (1 L)	10.00€	Giraffa (3,5 L)	35.00€

LE BIRRE IN BOTTIGLIA

- Heineken 33cl (*Paesi Bassi*) (1) **3.00€**
- Heineken 66cl (*Paesi Bassi*) (1) **4.50€**
- Beck's 33cl (*Germania*) (1) **3.00€**
- Beck's 66cl (*Germania*) (1) **4.50€**
- Menabrea 33cl (*Italia*) (1) **3.00€**
- Moretti zero 33cl (*Italia*) NO ALCOOL (1) **3.50€**
- Budweiser 33cl (*U.S.A.*) (1) **3.50€**
- Messina Cristalli di sale (*Italia*) (1) **3.50€**
- Pedavena 33cl (*Italia*) (1) **3.00€**
- Dolomiti 33cl (*Italia*) (1) **3.00€**
- Ichnusa (*Italia*) (1) **3.00€**
- Corona extra 33cl (*Messico*) (1) **3.50€**
- Ichnusa non filtrata (*Italia*) (1) **3.50€**
- Tennent's super 33cl (*Scozia*) (1) **3.50€**
- Ceres strong ale 33cl (*Danimarca*) (1) **3.50€**
- Gordon finest gold blond 33cl (*Belgio*) (1) **3.50€**
- Tennent's Lager (*Scozia*) GLUTEN FREE **4.50€**
- Goose Ipa (*U.S.A.*) (1) **4.50€**

LE BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA 33CL (5.00€)

- Flea **ISABELLA** Gluten free (Italia) (1)
- Flea **FEDERICO II EXTRA** Ipa (Italia) (1)
- Flea **BASTOLA** Rossa (Italia) (1)
- Flea **LANCIA** Blanche (Italia) (1)
- Flea **MARGHERITA** Weiss (Italia) (1)
- Birra del Borgo **LISA** Lager (Italia) (1)
- Birra del Borgo **REALE** Ambrata (Italia) (1)
- Birra del Borgo **MY ANTONIA** Imperial pils (Italia) (1)
- L'olmaia **LA 5** Chiara (Italia) (1)
- L'olmaia **DUCK** Bruna (Italia) (1)
- L'olmaia **BK** Scura (Italia) (1)
- L'olmaia **TANGERINE** (Italia) (1)

Gentilissimi ospiti, ci preoccupiamo della vostra salute, pertanto siete cortesemente invitati a segnalare tempestivamente eventuali allergie alimentari. Grazie!

ALLERGENI ALIMENTARI (DECRETO LEGISLATIVO 27/01/92 N° 109)

- 01) **CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 02) **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
- 03) **UOVA** e prodotti a base di uova
- 04) **PESCE** e prodotti a base di pesce
- 05) **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
- 06) **SOIA** e prodotti a base di soia
- 07) **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 08) **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 09) **SEDANO** e prodotti a base di sedano
- 10) **SENAPE** e prodotti a base di senape
- 11) **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) **LUPINI** e prodotti a base di lupini
- 14) **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi