



**LOCANDA
ALLA POSTA**

MENU



ANTIPASTI

Gazpacho bufala dop campana acciuga in due consistenze € 13
1.4.7.8.9.12

Battuta di manzo Bagna Cauda e giardiniera di verdure in agrodolce € 13
4.7.10.12

Vitello tonnato della Locanda € 13
1.3.4.8.9.12.

(V) Verdure ripiene biologiche crema di pecorini € 12
1.3.6.8

Antipasto Fuori Menù dello Chef

Un piatto esclusivo, creato con gli ingredienti stagionali selezionati

PRIMI PIATTI

Pappa al pomodoro con baccalà mantecato olio al basilico € 12
1.4.7.9

Linguina pesto trapanese nduja e burrata € 13
1.4.7.8.9

Gnocchetto agli spinaci ripieno ai 4 latti Burro Ocelli grana croccante € 13
1.3.6.7.9

Fregola zafferano e molluschi crema di patate e fiori di zucca € 14
1.4.7.9.12.14

Primo Fuori Menù dello Chef

Un piatto esclusivo, creato con gli ingredienti stagionali selezionati



PIATTI PRINCIPALI

Petto d'anatra ai frutti rossi verdure alla griglia € 16
9.12

Guancia di maiale al pinot nero Mordini soffice di patate € 15
7.9.12

(V) Buns di barbabietola hamburger di ceci € 14
Salsa babaganoushe misticanza
1.8.9.11

Rollè di branzino scarola, bufala, mazzancolle e scarola liquida € 16
2.4.7

Degustazione di formaggi e le nostre confetture € 13

Secondo Fuori Menù dello Chef

Un piatto esclusivo, creato con gli ingredienti stagionali selezionati

DESSERT

*Parfait alle fragole con ganache al cioccolato fondente
e croccante alle nocciole* € 6
3.7.8

Gelato artigianale "Olimpia" nel cestino € 6
1.3.7.8

Bonnet al caffè e cioccolato con salsa di albicocche alle erbe € 6
1.3.7.8

Cheese cake ai lamponi € 6
1.3.7.8

Dessert Fuori Menù dello Chef

Un piatto esclusivo, creato con gli ingredienti stagionali selezionati



Coperto 2€