

LA LOCANDA

di Andrea



COCINA ITALIANA

C. FERIA 52, CASCO ANTIGUO, SEVILLA



BEBIDAS

BEBIDAS		CERVEZAS	
AGUA SIN GAS (50CL)	2,00	CERVEZA CAÑA	1,70
AGUA CON GAS (50CL)	2,50	CERVEZA EN COPA	2,50
LIMONADA DE LIMA Hierbabuena y sirope de ágave	2,20	CERVEZA GRANDE	3,60
COCA COLA, FANTA, SPRITE	2,40	ALHAMBRA RESERVA 1925 33CL	3,20
NESTEA Y AQUARIUS	2,50	ALHAMBRA RESERVA ROJA 33CL	3,20
REFresco ECOLÓGICO	3,00	SAN MIGUEL SIN GLUTEN 33CL	3,20
TINTO DE VERANO	3,00	BIRRA MORETTI ORIGINAL 33CL Lager, rubia, baja fermentación	3,20
ZUMO	2,20	ICHNUSA NON FILTRATA Extra Lager, rubia, no filtrada	3,60
CAFETERÍA		MESSINA CRISTALLI DI SALE Extra Lager, rubia, no filtrada	3,60
CAFÉ SOLO, ESPRESSO O AMERICANO	1,40	PAULANER WEISSBIER 50CL Cerveza de trigo, alta fermentación	5,00
CAFÉ CON LECHE, CORTADO O MANCHADO	1,60	CERVEZA ARTESANAL Pregunta a nuestro personal	4,00
CAPUCHINO	1,70	SAN MIGUEL 0,0 33CL	2,80
TÉ E INFUSIONES	2,00	MAGNA 0,0 TOSTADA 33CL	3,20



VINOS TINTOS

VINO TINTO

	COPA	BOTELLA		COPA	BOTELLA
RIOJA	3,10	16,30		RIBERA DEL DUERO	3,60 19,00
VIÑA EGUÍA Elaborado con uvas de Tempranillo. Brillante color rojo cereza. En boca, sensación de fruta madura y madera fina dejando una sensación agradable y franca. Perfecto para aperitivo y tapeo.				MONASTERIO SAN MIGUEL Color cereza con ribetes violáceos, aromas a fruta rojas, con fondo tostado y regaliz. En boca es saboroso, goloso y con un final aterciopelado.	
	COPA	BOTELLA		COPA	BOTELLA
LAMBRUSCO	3,00	15,50		NERO D’AVOLA	3,50 18,50
AMABILE Producido con las mejores uvas Lambrusco. Color rojo intenso con reflejos violáceos. Aroma afrutado con tonos de frutas del bosque. Sabor amable y suave.				TERRE SICILIANE Color rojo rubí con reflejos violáceos. Aroma intenso de frutas rojas maduras y regaliz. Sabor bien balanceado, fuerte, redondo, con notas frutales y largo final.	
	COPA	BOTELLA		COPA	BOTELLA
NEGROAMARO	3,60	19,00		GRAN PASSIONE	3,60 19,00
VIGNETI DEL SALENTO Color rojo rubí con reflejos púrpura. Aroma intenso y persistente, afrutado con notas de "Ribes negro" y frutos del bosque. Sabor con cuerpo aterciopelado y armónico, con un final largo y sabroso.				VENETO Rojo intenso con reflejos granates. Aroma intenso a frutos rojos, con fondo especiado de vainilla y cacao. En boca en potente, equilibrado y final largo.	
	1/2 BOT.	BOTELLA			
CHIANTI	11,30	21,00			
CANTINA LEONARDO DA VINCI Rojo rubí intenso. Aroma intenso de frutos rojos con tonos de pimienta. Sabor redondo, con taninos suaves.					

EL MEJOR VINO NO ES NECESARIAMENTE EL MAS CARO...
...SINO EL QUE SE COMPARTE



VINO BLANCO

	COPA	BOTELLA		COPA	BOTELLA
VALDEQUEMAO	3,10	16,30	BARÓN DE LEY	3,60	19,00
D.O. RIBERA DEL GUADIANA Vino blanco semidulce joven. Un pardina “halbtrocken” cuyo azúcar residual es consecuencia de una parada fermentativa por frío (0% azúcares añadidos), logrando preservar el equilibrio dulce-ácido.			SEMIDULCE DE LA RIOJA Vino limpio, brillante y transparente de color amarillo pajizo. Aroma limpio y complejo de macacuyá, menta y notas de miel. En boca con un excelente equilibrio entre acidez, alcohol y azúcar.		
	COPA	BOTELLA		COPA	BOTELLA
D.O. RUEDA	3,60	19,00	GRILLO	3,60	19,00
CYATHO VERDEJO Seco, sabroso, con equilibrio entre fruta y toque amargoso varietal, muy redondo y graso debido al trabajo con las lías. Paso goloso y sabroso con fino y elegante final debido a su justa acidez natural.			VIGNETI ZABÚ Color amarillo paja, vivo, luminoso y con reflejos dorados. De aroma fresco y mineral, con notas de flores amarillas, melocotón y cítricos. En boca, sabor sávido y de buen cuerpo.		
	BOTELLA		200ML	BOTELLA	
MOSCATO D’ASTI	23,50		PROSECCO	4,90	17,50
BOSC D’LA REI Color amarillo pajizo. Aroma muy intenso con tonos de fruta madura, típico de uva moscatel. Sabor lleno con cuerpo. Ligeramente "frizzante".			CANTINE MASCHIO Color paja claro. Aroma de fruta escarchada y flores dulces. Sabor suave con fondo aromático de fruta.Espuma abundante y lúcida.		

VINO ROSADO

	COPA	BOTELLA
PINOT GRIGIO	3,50	18,50
MASTRI VERNACOLI Rosado seco. De color rosa pálido. Aroma intenso y persistente a frutas, con notas herbáceas. En boca es lleno y complejo, con un final largo y sabroso.		



COCKTAILS ITALIANOS

COCKTAILS

APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco DOC y Soda	5,70	BELLINI Prosecco DOC, Melocotón y Granadina	5,20
CAMPARI SPRITZ Campari, Prosecco DOC y Soda	5,70	GIN TONIC DE MANZANA Gin y Refresco de manzana BIO	6,70
LIMONCELLO SPRITZ limoncello, Prosecco DOC y Soda	5,70	BIANCO E NERO Café, Licor de café, Vodka y Nata	6,70
NEGRONI Gin, Campari y Vermouth	6,70	IL GIUDICE Ron añejo, Lambrusco y Lima	6,20
NEGRONI SBAGLIATO Campari, Vermouth y Prosecco DOC	5,70		



CHUPITOS ITALIANOS

CHUPITOS

LIMONCELLO	1,50
AMARO MONTENEGRO	2,20
AMARO AVERNA	2,20
AMARO DEL CAPO	2,20
GRAPPA	2,20
SAMBUCA MOLINARI	2,20
AMARETTO	2,00
MIRTO DE CERDEÑA	2,50



955 183 560



lalocandadiandrea.eatbu.com



@lalocandadiandrea



La Locanda di Andrea

LA LOCANDA

di Andrea



COCINA ITALIANA

C. FERIA 52, CASCO ANTIGUO, SEVILLA