

Locanda 22

Antipasti

Pinzini e affettati

€ 15.00

salame, zia ferrarese, porchetta, mortadella, pancetta arrotolata al pepe

Allergeni: *Glutine , Frutta a guscio*

Tagliere di formaggi

€ 15.00

Allergeni: *Latte*

Tartare di tonno

€ 16.00

Con crema di avocado, salsa ponzu e crostini di pane

Allergeni: *Glutine , Pesce*

Polipo cotto alla piastra

€ 15.00

Con pure' di patate, pomodorini confit e crumble di pane croccante

Allergeni: *Glutine , Pesce , Latte, Frutta a guscio*

Gamberoni alla piastra

€ 17.00

Su letto di misticanza e pomodorini

Allergeni: *Pesce , Molluschi*

Carpaccio di Angus

€ 15.00

Con insalata di finocchio e arancia e crema di aceto balsamico

Baccalà mantecato

€ 14.00

Con cialda di polenta croccante

Allergeni: *Glutine , Pesce , Latte*

Flan di zucca

€ 12.00

Con salsa di Grana Padano Dop e bacon croccante

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio, Lisozima , Uova*

Tris locanda € 18.00

Tris composto da: tagliatelle al ragù di mora con funghi, cappellacci con pancetta ed erba cipollina e cappelletti cacio e pepe

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio, Lisozima , Uova, Amaretto, Noce moscata*

Cappelletti alla ferrarese Cacio e Pepe € 13.00

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio, Uova, Noce moscata*

Cappellacci di zucca € 13.00

Con burro e salvia o al ragù di carne

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio, Lisozima , Uova, Amaretto, Noce moscata*

Cappellacci di zucca € 13.00

Con pancetta e erba cipollina

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio, Uova, Amaretto, Noce moscata*

Linguine con vongole, bottarga e lime € 16.00

Allergeni: *Glutine , Pesce , Molluschi*

Lasagna € 12.00

Con porro, zucchini e fiori di zucca

Allergeni: *Glutine , Latte, Uova*

Spaghetti al nero di seppia € 16.00

Con crema di zucca vongole e gamberetti

Allergeni: *Glutine , Pesce , Molluschi*

Pappardelle con sugo di cinghiale € 16.00

Allergeni: *Glutine , Frutta a guscio, Uova*

Triangoli di branzino € 16.00

Con pomodorini, capperi e olive taggiasche

Allergeni: *Glutine , Pesce , Latte, Frutta a guscio, Uova*

Tagliatella al ragù di mora e funghi champignon € 15.00

Tagliatella al ragù di mora romagnola e funghi champignon

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio, Uova*

Tagliatella al ragù € 12.00

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio, Uova*

Gnocchi di patate € 10.00

Con sugo di pomodoro

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio, Uova*

Pappardelle al ragù d'anatra € 16.00

Allergeni: *Glutine , Frutta a guscio, Uova*

Mezzelune di patate € 18.00

Con funghi porcini, crema di Grana Padano Dop e tartufo e granella di noci

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio, Lisozima , Uova*

Secondi

Ribs (costine) di maiale € 16.00


Cotte a bassa temperatura glassate con salsa barbecue

Allergeni: *Frutta a guscio, Senape*

Tagliata di petto d'anatra € 18.00

Con salsa di mirtillo e vino nobile

Allergeni: *Glutine , Frutta a guscio*

Tonno scottato ai semi di sesamo	€ 18.00
Con cipolla caramellata all'arancia	
Allergeni: <i>Glutine , Pesce , Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Tagliata di manzo	€ 28.00
Con millefoglie di patate, prugne e nocciole tostate	
Allergeni: <i>Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Trancio di salmone in salsa teriyaki	€ 16.00
Con riso nero e verdure	
Allergeni: <i>Pesce , Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Piatto unico di verdure al forno con tomino	€ 12.00
	
Allergeni: <i>Glutine , Latte</i>	
<hr/>	
Cotoletta di lonza di maiale	€ 15.00
Con patate al forno	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Filetto di maialino	€ 16.00
Lardellato con bacon e purea di mele	
Allergeni: <i>Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Trancio di pesce spada con caponata di melanzane	€ 17.00
Allergeni: <i>Pesce , Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Spezzatino di cinghiale	€ 18.00
Con polenta morbida	
Allergeni: <i>Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Filetto di orata	€ 16.00
Filetto di orata con verdure pastellate	
Allergeni: <i>Glutine , Pesce</i>	

Filetto di manzo € 28.00
Filetto di manzo con chips di patate
Allergeni: *Glutine , Frutta a guscio*

Hamburger

Cotoletta burger € 14.00
Con pane bianco, cotoletta di maiale, pomodoro, maionese e misticanza e patatine fritte
Allergeni: *Glutine , Frutta a guscio, Uova*

Classic burger (anche con pane gluten free +2€) € 15.00
Con pane bianco, carne di Chianina, salsa barbecue, misticanza, pomodoro, bacon croccante e cipolla e patatine fritte
Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio, Uova*

American burger (anche con pane gluten free +2€) € 15.00
Con pane bianco, hamburger di Chianina, salsa burger, cipolla fresca, cetrioli, pomodoro, formaggio cheddar e patatine fritte
Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio, Uova*

Tuna burger (anche con pane gluten free +2€) € 16.00
Con pane nero, tonno rosso scottato, maionese al peperone, cavolo cappuccio rosso saltato, avocado alla griglia e chips
Allergeni: *Glutine , Pesce , Frutta a guscio, Uova*

Fish burger (anche con pane gluten free +2€) € 16.00
Con pane bianco, trancio di salmone, salsa tzatziki, cipolla di Tropea fresca e rucola e patatine fritte
Allergeni: *Glutine , Pesce , Latte, Frutta a guscio, Uova*

Vegetariano burger (anche con pane gluten free +2€) € 13.00
Con pane bianco, burger di frittata spinaci e fette di brie e patatine fritte
Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio, Uova*

Polipo burger (anche con pane gluten free +2€) € 16.00
Pane alla barbabietola, polipo alla piastra, stracciatella, pomodorini confit e patatine fritte
Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio, Uova*

Contorni

Verdure al forno gratinate € 6.00

Melanzane, zucchine, patate e carote

Allergeni: *Glutine*

Patate al forno € 5.00

Chips di patate € 5.00

Allergeni: *Glutine , Frutta a guscio*

Insalata mista € 5.00

Insalata verde, pomodorini e carote

Patate fritte € 5.00

Allergeni: *Glutine , Frutta a guscio*

Pizze

Schiacciatina € 5.00

Olio, sale, rosmarino

Allergeni: *Glutine , Frutta a guscio*

Marinara € 6.50

Aglione, pomodoro e basilico

Allergeni: *Glutine , Frutta a guscio*

Bianca € 7.00

Solo mozzarella

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio*

Margherita	€ 8.00
Pomodoro, mozzarella, basilico	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Napoli	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, filetti di acciuga, origano, basilico	
Allergeni: <i>Glutine , Pesce , Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Romana	€ 9.50
Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, basilico	
Allergeni: <i>Glutine , Pesce , Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Patate	€ 8.00
Mozzarella, patate al forno	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Diavola	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, solame piccante	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Wurstel	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, wurstel	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Salsiccia	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Funghi freschi	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, funghi	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Capricciosa	€ 11.00
Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, prosciutto cotto	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	

4 stagioni	€ 12.00
Pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, prosciutto cotto, carciofini	
<i>Allergeni: Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Cotto e funghi	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	
<i>Allergeni: Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Verdure	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni	
<i>Allergeni: Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Valdostana	€ 12.00
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, mascarpone, speck	
<i>Allergeni: Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Bresaola	€ 12.00
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie	
<i>Allergeni: Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Bufala	€ 12.00
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	
<i>Allergeni: Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Parmigiana	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana a scaglie, basilico	
<i>Allergeni: Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Stracchino e rucola	€ 10.00
Pomodoro, stracchino, rucola	
<i>Allergeni: Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Tonno e cipolla	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	
<i>Allergeni: Glutine , Pesce , Latte, Frutta a guscio</i>	

4 formaggi	€ 11.00
Mozzarella, fontina, gorgonzola, grana	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Carbonara	€ 11.00
Mozzarella, uovo, guanciale, grana	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Caprese	€ 9.00
Mozzarella, pomodoro datterino, basilico	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Campana	€ 12.50
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, basilico	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Inglesina	€ 12.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Pugliese	€ 11.00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, salame piccante	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Siciliana	€ 11.00
Pomodoro, mozzarella, capperi, olive, pomodori essiccati	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Trevigiana	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, radicchio, asiago	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Friarielli e salsiccia	€ 12.00
Mozzarella, salsiccia, friarielli	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	

Calzone classico € 12.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio*

Calzone alle verdure € 12.00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio*

Calzone piccante € 12.00
Pomodoro, mozzarella, ricotta, salame piccante

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio*

Calzone piccante € 12.00
Pomodoro, mozzarella, ricotta, salame piccante

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio*

Calzone fritto € 12.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio*

Calzone fritto piccante € 12.00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, ricotta

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio*

Pizze Speciali

Adelardi € 13.00
Mozzarella, crema di zucca, guanciaie, amaretto, erba cipollina

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio, Amaretto*

Salinguerra € 13.00
Pomodoro, mozzarella, funghi misti, gorgonzola, speck

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio*

Savonarola	€ 13.00
Pomodoro, mozzarella, taleggio, speck, noci	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Ariosto	€ 13.00
Mozzarella, brie, prosciutto crudo, rucola	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Cosme' tura	€ 13.00
Pomodoro, mozzarella, ricotta, zucchine, pomodorini	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Ercole de Roberti	€ 13.00
Pomodoro, tonno, olive, mozzarella di bufala in uscita, origano in uscita	
Allergeni: <i>Glutine , Pesce , Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Lucrezia Borgia	€ 13.00
Mozzarella, pomodoro datterino, melanzane, cacioricotta, basilico	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Alfonso I D'Este	€ 13.00
Mozzarella, funghi misti, crema al tartufo, basilico	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Ercole I D'Este	€ 13.00
Pomodoro, mozzarella, provola affumicata, salame piccante	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Baluardi	€ 13.00
Mozzarella di bufala, brie, provola affumicata, grana a scaglie	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
<hr/>	

Birre alla spina

Birra bionda Wallburg € 3.50
0,2

Birra bionda Wallburg € 6.00
0,4

Birra bionda Wallburg € 7.00
Caraffa 1/2 LT

Birra bionda Wallburg € 14.00
Caraffa 1 LT

Birra rossa Lefe doppio malto € 3.50
0,2

Birra rossa Lefe doppio malto € 6.00
0,4

Birra rossa Lefe doppio malto € 7.00
Caraffa 1/2 LT

Birra rossa Lefe doppio malto € 14.00
Caraffa 1 LT

Birra bianca Blanche de Namur € 3.50
0,2

Birra bianca Blanche de Namur € 6.00
0,4

Birra bianca Blanche de Namur € 7.00
Caraffa 1/2 LT

Birra bianca Blanche de Namur € 14.00
Caraffa 1 LT

Bibite

Acqua micro filtrata € 1.50
1/2 LT

Acqua micro filtrata € 2.00
1 LT

Coca Cola € 3.00
0,2

Coca Cola € 4.50
0,4

Coca Cola € 10.00
1 LT

Bibite in lattina € 3.50
Coca Cola, Coca Cola 0, Sprite, Fanta, Lemonsoda, Oransoda

Carta vini rossi

Ripasso Valpolicella D.O.C.

Veneto (Az. Ottella)

€ 28.00

Chianti D.O.C.G. Bio

Toscana (Az. Tenuta Casabianca)

€ 20.00

Calice Chianti

€ 5.00

Primitivo Gioia Del Colle DOP

Puglia (Tenuta Viglione)

€ 20.00

Negroamaro del Salento I.G.P.

Puglia (Az. Varvaglione)

€ 20.00

Lambrusco Otello

Emilia Romagna (Cantine Ceci)

€ 18.00

Calice Lambrusco

€ 5.00

Sangiovese Superiore

Emilia Romagna (Az. Fattoria Paradiso)

€ 21.00

Calice Sangiovese

€ 5.00

Lagrein D.O.C.

Bolzano (Az. Kossler)

€ 20.00

Calice Lagrein

€ 5.00

Montepulciano D'Abruzzo D.O.C. € 25.00
Toscana (Az. Orsogna)

Calice Montepulciano € 5.00

Carta vini bianchi

Muller Thurgau D.O.C. € 18.00
Trentino (Az. Endrizzi)

Calice Muller € 5.00

Gewurztraminer D.O.C. € 20.00
Sudtirolo Alto Adige (Kossler)

Calice Gewurztraminer € 5.00

Friulano D.O.C. € 18.00
Friuli Venezia Giulia (Az. Tenuta Maccan)

Calice Friulano € 5.00

Ribolla Gialla I.G.T. € 20.00
Friuli Venezia Giulia (Az. Lorenzon)

Calice Ribolla € 5.00

Sauvignon D.O.C. € 20.00
Friuli Venezia Giulia (Az. Lorenzon)

Calice Sauvignon € 5.00

Chardonnay D.O.C. € 18.00

Friuli Venezia Giulia (Marco Felluga SRL)

Calice Chardonnay € 5.00

Pinot Grigio D.O.C. € 20.00

Friuli Venezia Giulia (Marco Felluga SRL)

Calice Pinot Grigio € 5.00

Falanghina I.G.T. € 18.00

Campania (Gestilenti)

Calice Falanghina € 5.00

Vini spumanti Charmat e Metodo classico

Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry Valdobbiadene € 18.00

Veneto (Az. Il Roggio)

Calice Prosecco € 5.00

Franciacorta Brut € 40.00

Lombardia (Az. Contadi Castaldi)

Rose' Brut Bortolomiol € 20.00

Veneto (Soc. Agricola Villa Merighi SRL)

Calice Rose' € 5.00

Vini da dessert

Amari e Caffetteria

Amari € 5.00

Grappa morbida € 5.00

Grappa barricata € 5.00

Whisky € 6.00

Rum € 8.00

Zacapa

Caffè, decaffeinato, decaffeinato macchiato, orzo, ginseng € 1.50

The, tisane € 3.00

Caffè corretto € 2.00

Coperto € 2.50

Aperitivi

Acqua € 2.50

Naturale, Frizzante

Margarita € 8.00

Lime, sale, triple sec, tequila

Spritz € 6.00

Campari, Aperol, Cynar, violetta, limoncello, Lambrusco, Mirto

Americano € 7.00

Martini rosso, campari e soda

Negroni € 7.00

Martini rosso, gin, campari

Caffè € 2.50

Espresso, macchiato, decaffeinato, deca macchiato

Cappuccino € 3.00

Latte macchiato € 3.00

Caffè freddo € 3.00

Bibite € 4.50

Coca Cola, Coca Cola 0, Fanta, Sprite, The limone, The pesca, acqua tonica

Succhi di frutta	€ 4.00
Mirtillo, Ananas, Pera, Pesca, arancia rossa, ace	
Crodino	€ 4.00
Hugo	€ 7.00
Vino bianco, fiori di sambuco e acqua tonica	
Caipiroska Alla fragola	€ 8.00
Vodka, lime, sciroppo di fragole, menta e soda	
Mojito	€ 8.00
Camparisoda	€ 4.00
Gin tonic	€ 8.00
gin e soda	
Vodka lemon	€ 8.00
vodka, lemonsoda	
Vodka tonic	€ 8.00
vodka, tonica	
Analcolico Locanda 22	€ 8.00
Succo ananas, succo arancia, sciroppo di granadina, sciroppo frutto della passione, menta, lime	
Maracuja drink	€ 8.00
zucchero di canna, menta, lime, rum bianco, sciroppo frutto della passione e soda	

Dolci

Torta tenerina al cioccolato € 6.00

Allergeni: *Glutine , Latte, Uova*

Cheesecake ai frutti di bosco € 6.00

Allergeni: *Glutine , Latte, Uova*

Tiramisù € 6.00

Allergeni: *Glutine , Latte, Uova*

Crema catalana € 6.00

Allergeni: *Latte, Uova*

Crema catalana al pistacchio € 6.00

Allergeni: *Latte, Uova*

Mascarpone con topping ai frutti di bosco o caramello € 6.00

Allergeni: *Latte, Uova*

Sorbetto al caffè € 3.50

Allergeni: *Latte, Frutta a guscio*

Ananas al naturale € 6.00

Panna cotta al caramello con crumble di amaretto € 6.00

Allergeni: *Glutine , Latte, Amaretto*

Gelato € 5.00

Cioccolato o fiordilatte

Allergeni: *Latte*

Tortino al cioccolato

€ 6.00

Con cuore morbido

Allergeni: *Glutine , Latte, Uova*

Panna cotta

€ 6.00

Panna cotta con topping ai frutti di bosco

Allergeni: *Latte*

Cannolo scomposto

€ 6.00

Cannolo scomposto con crema di ricotta, frutta candita e granella di nocciole

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio*

Consulta la lista degli Allergeni

Glutine

E prodotti derivati

Pesce

E prodotti a base di pesce

Latte

E prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Frutta a guscio

Molluschi

E prodotti a base di molluschi

Lisozima

Uova

Amaretto

Noce moscata

Legenda Caratteristiche



Contiene alimenti Surgelati



Contiene alimenti Abbattuti



Prodotto Vegetariano



Prodotto senza Lattosio



Prodotto senza Glutine



Prodotto Piccante



Prodotto Vegano



Prodotto Biologico
