



LA LOCANDA

di Andrea

COCINA ITALIANA

C. FERIA 52, CASCO ANTIGUO, SEVILLA



ENTRANTES

	TAPA	PLATO
CESTA DE CRESCENTINE 	2,70	
Pan frito típico de Emilia-Romagna		
PARA ACOMPAÑAR CON:		
- Plato de embutidos de la casa (90gr)		7,50
- Plato quesos de la casa (120gr) 		7,80
- Plato mixto quesos y embutidos (140gr)		10,80
	TAPA	PLATO
QUESO PECORINO 	3,90	
Con mermelada de pimiento (45gr)		
ARANCINI	4,20	8,20
Croquetas sicilianas de arroz		
- Setas y trufa con mozzarella 		
- Boloñesa con provola ahumada		
PIZZA FRITTA 	4,20	
- Mozzarella y tomate		
- Tres quesos (mozzarella, provola y gorgonzola)		
FIORI DI ZUCCA	4,40	8,60
Flores de calabacines fritas, rellenas de mozzarella y anchoa		
PATATAS FRITAS  	3,50	

ENSALADAS

CAPRESE 	8,00
Burrata D.O.C. tomate fresco y aceite de albahaca	
ESPINACAS Y QUESO DE CABRA 	8,20
Con tomate fresco, rulo de cabra, nueces y vinagreta balsámica	
ESPINACAS Y BURRATA 	9,50
Con tomate, burrata, crema de tomate semiseco, vinagreta balsámica	
ENSALADA MEDITERRÁNEA  	8,20
Con tomate, pasas, queso azul (o feta vegana) y vinagreta de pimiento	



VEGETARIANO



VEGANO



PASTA

PASTAS

	TAPA	PLATO		TAPA	PLATO
MEZZELUNE DE QUESO, SETAS Y TRUFA Con salsa mantequilla y parmesano	4,30	8,50	TAGLIATELLA TRADICIONAL Con salsa boloñesa	4,20	8,20
RAVIOLI GORGONZOLA Y PERA Con salsa mantequilla y parmesano	4,30	8,50	TAGLIATELLA MONTAÑERA Con salsa de setas y boletus (opción vegana con gnocchi)	4,20	8,20
RAVIOLI RICOTTA Con salsa mantequilla, speck y parmesano	4,30	8,50	GNOCCHI GORGONZOLA Con salsa de gorgonzola y nueces	4,20	8,20
RAVIOLI RICOTTA Con salsa boloñesa	4,40	8,70	GNOCCHI PESTO VERDE A LA GENOVÉS Con albahaca, queso y piñones	4,20	8,20
RAVIOLI CALABAZA Con salsa mantequilla y parmesano	4,30	8,50	GNOCCHI PESTO ROJO DE PUGLIA Con tomate seco, piñones y almendras	4,20	8,20
RAVIOLI CALABAZA Con salsa boloñesa	4,40	8,70	LA CARBONARA DE ROMA Según la receta tradicional	4,30	8,40
			SPAGHETTI ALL’AMATRICIANA Con panceta, queso y tomate	4,30	8,40
			+ 0,75 € Tapa Amatriciana con nduja picante		
			+ 1,50 € Plato Amatriciana con nduja picante		

* TODAS NUESTRAS PASTAS SE SIRVEN CON PARMESANO EXCEPTO LAS OPCIONES VEGANAS.

* LAS SALSAS: MANTEQUILLA Y PARMESANO, BOLOÑESA, NUECES Y GORGONZOLA, PESTO VERDE Y PESTO ROJO, PUEDEN COMBINARSE CON CUALQUERA DE NUESTRAS PASTAS.





TIGELLA, PIADINA Y FOCACCIA

	TIGELLA	PIADINA	FOCACCIA
MORTADELLA	3,30	5,00	5,80
Mortadela italiana de Bolonia y queso stracchino			
DIAVOLA	3,30	5,00	5,80
Provola ahumada y Venticina picante			
FAVORITA	3,40	5,20	6,00
Speck (jamón ahumado) y gorgonzola			
CAMPERA	3,40	5,20	6,00
Ternera curada, queso stracchino y rúcula			
TARTUFATA	3,60	5,50	6,20
Queso pecorino, crema de setas con trufa y rúcula (opción con feta vegana)			
ITALIANA	3,40	5,20	6,00
Provola ahumada, tomate semi-seco y rúcula (opción con feta vegana)			
NUTELLA	2,70	4,10	
¿Qué mundo sería sin Nutella?			



VEGETARIANO



VEGANO



CARNES

CARNES

	TAPA	PLATO
SCALOPPINE AL VINO MARSALA	4,20	8,20
Filete de lomo de cerdo con salsa de vino siciliano		
SCALOPPINE CON SETAS Y BOLETUS	4,40	8,60
Filete de lomo de cerdo con setas y boletus		
BRESAOLA		7,40
Carpaccio de ternera curada, rúcula y parmesano		

IMPORTANTE

PARA UN MEJOR SERVICIO:
SI TIENE ALGUNA **INTOLERANCIA O ALERGIA**, COMUNÍQUELO A NUESTRO PERSONAL DE SALA.

PREGUNTA POR NUESTRAS TAPAS SIN GLUTEN



POSTRES

POSTRES

TIRAMISÚ DE LA LOCANDA	4,20
CANNOLO SICILIANO	4,20
PANNA COTTA	4,20
COULANT DE CHOCOLATE Con bola de helado	4,60



955 183 560



lalocandadiandrea.eatbu.com



[@lalocandadiandrea](https://www.instagram.com/lalocandadiandrea)



[La Locanda di Andrea](https://www.facebook.com/LaLocandaDiAndrea)

LA LOCANDA

di Andrea



COCINA ITALIANA

C. FERIA 52, CASCO ANTIGUO, SEVILLA