

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*

Polipo cotto alla piastra

€ 15.00

Su crema di patate, pomodorini confit e spinaci

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

Flan di zucca

€ 12.00

Con salsa di Grana Padano Dop e bacon croccante

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

Tartare di manzo

€ 14.00

Su letto di sedano croccante e crema di mango

Tartare di salmone

€ 16.00

Su letto di avocado e crema di formaggio e rucola

Allergeni: *Pesce , Latte, Frutta a guscio*

Baccalà fritto

€ 14.00

Con crema di cocco allo zenzero e porro fritto

Allergeni: *Glutine , Pesce , Latte*

Primi

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, zucchine 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*

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*

Spaghetto con branzino, pomodorini, capperi e olive taggiasche € 16.00

Allergeni: *Glutine , Pesce , Frutta a guscio*

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 mirtilli e vino nobile

Allergeni: *Glutine , Frutta a guscio*

Tonno scottato ai semi di sesamo € 18.00


Con crema di carote, fagiolini e cavolo cappuccio saltati in padella

Allergeni: *Glutine , Pesce , Frutta a guscio*

Tagliata di manzo € 28.00

Con patate al forno

Allergeni: *Latte, Frutta a guscio*

Trancio di salmone	€ 16.00
Con salsa tzatziki e rapa rossa	
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/>	
Filetto di branzino	€ 16.00
Filetto di branzino con verdure pastellate	
Allergeni: <i>Glutine , Pesce</i>	
<hr/>	
Filetto di manzo	€ 28.00
Filetto di manzo con chips di patate	
Allergeni: <i>Glutine , Frutta a guscio</i>	
<hr/>	
Tartare di tonno	€ 18.00
Su frisella di pane con burrata e pomodorini	
Allergeni: <i>Glutine , Pesce , Latte</i>	
<hr/>	

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, straciatella, 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>	
<hr/>	

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, guanciale, 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 Raffo grezza 4,8% vol. € 3.50
0,2

Birra bionda Raffo grezza 4,8% vol. € 6.00
0,4

Birra bionda Raffo grezza 4,8% vol. € 7.00
Caraffa 1/2 LT

Birra bionda Raffo grezza 4,8% vol. € 14.00
Caraffa 1 LT

Birra rossa Leffe doppio malto 6,6% vol. € 3.50
0,2

Birra rossa Leffe doppio malto 6,6% vol. € 6.00
0,4

Birra rossa Leffe doppio malto 6,6% vol. € 7.00
Caraffa 1/2 LT

Birra rossa Leffe doppio malto 6,6% vol. € 14.00
Caraffa 1 LT

Birra bianca Hoegaarden 4,8 % alc. € 3.50
0,2

Birra bianca Hoegaarden 4,8 % alc. € 6.00
0,4

Birra bianca Hoegaarden 4,8 % alc. € 7.00
Caraffa 1/2 LT

Birra bianca Hoegaarden 4,8 % alc. € 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. € 28.00

Veneto (Az. Ottella)

Chianti D.O.C.G. Bio € 20.00

Toscana (Az. Tenuta Casabianca)

Calice Chianti € 5.00

Primitivo Gioia Del Colle DOP € 20.00

Puglia (Tenuta Viglione)

Negroamaro del Salento I.G.P. € 20.00

Puglia (Az. Varvaglione)

Lambrusco Otello € 18.00

Emilia Romagna (Cantine Ceci)

Calice Lambrusco € 5.00

Sangiovese Superiore D.O.C. € 21.00

Emilia Romagna (Cantina Fiammetta)

Calice Sangiovese € 5.00

Lagrein D.O.C. € 20.00

Bolzano (Az. Kossler)

Calice Lagrein € 5.00

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

Calice Montepulciano € 5.00

Vino rosso fermo della casa € 4.00
1/4 L

Vino rosso fermo della casa € 6.00
1/2 L

Vino rosso fermo della casa € 12.00
1 L

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
<hr/>	
Ribolla Gialla I.G.T.	€ 20.00
Friuli Venezia Giulia (Az. Lorenzon)	
<hr/>	
Calice Ribolla	€ 5.00
<hr/>	
Sauvignon D.O.C.	€ 20.00
Friuli Venezia Giulia (Az. Lorenzon)	
<hr/>	
Calice Sauvignon	€ 5.00
<hr/>	
Chardonnay D.O.C.	€ 18.00
Friuli Venezia Giulia (Marco Felluga SRL)	
<hr/>	
Calice Chardonnay	€ 5.00
<hr/>	
Pinot Grigio D.O.C.	€ 20.00
Friuli Venezia Giulia (Marco Felluga SRL)	
<hr/>	
Calice Pinot Grigio	€ 5.00
<hr/>	
Falanghina I.G.T.	€ 18.00
Campania (Gestilenti)	
<hr/>	
Calice Falanghina	€ 5.00
<hr/>	

Vino della casa bianco frizzante € 4.00
1/4 L

Vino della casa bianco frizzante € 6.00
1/2 L

Vino bianco della casa frizzante € 12.00
1 L

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
<i>Allergeni: Glutine , Latte, Uova</i>	
Crema catalana	€ 6.00
<i>Allergeni: Latte, Uova</i>	
Crema catalana al pistacchio	€ 6.00
<i>Allergeni: Latte, Uova</i>	
Mascarpone con topping ai frutti di bosco o caramello	€ 6.00
<i>Allergeni: Latte, Uova</i>	
Sorbetto al caffè	€ 3.50
<i>Allergeni: Latte, Frutta a guscio</i>	
Ananas al naturale	€ 6.00
Panna cotta al caramello con crumble di amaretto	€ 6.00
<i>Allergeni: Glutine , Latte, Amaretto</i>	
Gelato	€ 5.00
Cioccolato o fiordilatte	
<i>Allergeni: Latte</i>	
Tortino al cioccolato	€ 6.00
Con cuore morbido	
<i>Allergeni: Glutine , Latte, Uova</i>	
Panna cotta	€ 6.00
Panna cotta con topping ai frutti di bosco	
<i>Allergeni: Latte</i>	

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

Senape

Legenda Caratteristiche



Contiene alimenti Surgelati



Contiene alimenti Abbattuti



Prodotto Vegetariano



Prodotto senza Lattosio



Prodotto senza Glutine



Prodotto Piccante



Prodotto Vegano



Prodotto Biologico