

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

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*

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*

Cappelletti alla ferrarese Cacio e Pepe € 12.00

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio*

Cappellacci di zucca € 12.00

Con burro e salvia o al ragù di carne

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio*

Cappellacci di zucca € 13.00

Con pancetta e erba cipollina

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio*

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*

Spaghetti al nero di seppia € 16.00

Con crema di zucca vongole e gamberetti

Allergeni: *Glutine , Pesce , Molluschi*

Cappelletti di carne in brodo € 12.00

Allergeni: *Glutine , Frutta a guscio*

Pappardelle con sugo di cinghiale € 16.00

Allergeni: *Glutine , Frutta a guscio*

Triangoli di branzino € 16.00
Con pomodorini, capperi e olive taggiasche

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

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*

Tagliatella al ragù € 12.00

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio*

Gnocchi di patate € 10.00
Con sugo di pomodoro

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio*

Pappardelle al ragù d'anatra € 16.00

Allergeni: *Glutine , Frutta a guscio*

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*

Secondi

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 cipolla caramellata all'arancia

Allergeni: *Glutine , Pesce , Frutta a guscio*

Tagliata di filetto di manzo Con millefoglie di patate, prugne e nocciole tostate Allergeni: Latte, Frutta a guscio	€ 24.00
Trancio di salmone in salsa teriyaki Con riso nero e verdure Allergeni: Pesce , Frutta a guscio	€ 16.00
Piatto unico di verdure al forno con tomino  Allergeni: Glutine , Latte	€ 12.00
Cotoletta di lonza di maiale Con patate al forno Allergeni: Glutine , Latte, Frutta a guscio	€ 15.00
Filetto di maialino Lardellato con bacon e purea di mele Allergeni: Latte, Frutta a guscio	€ 16.00
Trancio di pesce spada con caponata di melanzane Allergeni: Pesce , Frutta a guscio	€ 17.00
Spezzatino di cinghiale Con polenta morbida Allergeni: Frutta a guscio	€ 18.00
Filetto di orata Filetto di orata con verdure pastellate Allergeni: Glutine , Pesce	€ 16.00
Filetto di manzo Filetto di manzo con chips di patate	€ 24.00

Hamburger

Cotoletta burger

€ 14.00

Con pane bianco, cotoletta di maiale, pomodoro, maionese e misticanza e patatine fritte

Allergeni: *Glutine , Frutta a guscio*

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*

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*

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*

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*

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*

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*

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

€ 4.00

Allergeni: *Glutine , Frutta a guscio*

Pizze

Schiacciatina

€ 4.00

Olio, sale, rosmarino

Allergeni: *Glutine , Frutta a guscio*

Marinara

€ 5.00

Aglione, pomodoro e basilico

Allergeni: *Glutine , Frutta a guscio*

Bianca

€ 5.00

Solo mozzarella

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio*

Margherita	€ 7.00
Pomodoro, mozzarella, basilico	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Napoli	€ 8.00
Pomodoro, mozzarella, filetti di acciuga, origano, basilico	
Allergeni: <i>Glutine , Pesce , Latte, Frutta a guscio</i>	
Romana	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, basilico	
Allergeni: <i>Glutine , Pesce , Latte, Frutta a guscio</i>	
Patate	€ 7.00
Mozzarella, patate al forno	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Diavola	€ 8.00
Pomodoro, mozzarella, solame piccante	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Wurstel	€ 8.00
Pomodoro, mozzarella, wurstel	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Salsiccia	€ 8.00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Funghi freschi	€ 8.00
Pomodoro, mozzarella, funghi	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Capricciosa	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, prosciutto cotto	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	

4 stagioni	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, prosciutto cotto, carciofini	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Cotto e funghi	€ 8.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Verdure	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Valdostana	€ 11.00
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, mascarpone, speck	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Bresaola	€ 11.00
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Bufala	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Parmigiana	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana a scaglie, basilico	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Stracchino e rucola	€ 8.00
Pomodoro, stracchino, rucola	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Tonno e cipolla	€ 8.00
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	
Allergeni: <i>Glutine , Pesce , Latte, Frutta a guscio</i>	

4 formaggi	€ 9.00
Mozzarella, fontina, gorgonzola, grana	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Carbonara	€ 9.00
Mozzarella, uovo, guanciale, grana	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Caprese	€ 8.00
Mozzarella, pomodoro datterino, basilico	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Campana	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro datterino, basilico	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Inglesina	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Pugliese	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, salame piccante	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Siciliana	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, capperi, olive, pomodori essiccati	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Trevigiana	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, radicchio, asiago	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Friarielli e salsiccia	€ 9.00
Mozzarella, salsiccia, friarielli	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	

Calzone classico € 9.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio*

Calzone alle verdure € 9.00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio*

Calzone piccante € 9.00
Pomodoro, mozzarella, ricotta, salame piccante

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio*

Calzone piccante € 9.00
Pomodoro, mozzarella, ricotta, salame piccante

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio*

Calzone fritto € 9.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio*

Calzone fritto piccante € 9.00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, ricotta

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio*

Pizze Speciali

Adelardi € 11.00
Mozzarella, crema di zucca, guanciale, amaretto, erba cipollina

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio*

Salinguerra € 11.00
Pomodoro, mozzarella, funghi misti, gorgonzola, speck

Allergeni: *Glutine , Latte, Frutta a guscio*

Savonarola	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, taleggio, speck, noci	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Ariosto	€ 10.00
Mozzarella, brie, prosciutto crudo, rucola	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Cosme' tura	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, ricotta, zucchine, pomodorini	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Ercole de Roberti	€ 11.00
Pomodoro, tonno, olive, mozzarella di bufala in uscita, origano in uscita	
Allergeni: <i>Glutine , Pesce , Latte, Frutta a guscio</i>	
Lucrezia Borgia	€ 11.00
Mozzarella, pomodoro datterino, melanzane, cacioricotta, basilico	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Alfonso I D'Este	€ 11.00
Mozzarella, funghi misti, crema al tartufo, basilico	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Ercole I D'Este	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, provola affumicata, salame piccante	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	
Baluardi	€ 11.00
Mozzarella di bufala, brie, provola affumicata, grana a scaglie	
Allergeni: <i>Glutine , Latte, Frutta a guscio</i>	

Birre alla spina

Birra bionda Wallburg

€ 2.50

0,2

Birra bionda Wallburg

€ 4.50

0,4

Birra bionda Wallburg

€ 6.00

Caraffa 1/2 LT

Birra bionda Wallburg

€ 11.00

Caraffa 1 LT

Birra rossa Leffe doppio malto

€ 3.00

0,2

Birra rossa Leffe doppio malto

€ 5.00

0,4

Birra rossa Leffe doppio malto

€ 6.50

Caraffa 1/2 LT

Birra rossa Leffe doppio malto

€ 12.00

Caraffa 1 LT

Birra bianca Hoegaarden

€ 3.00

0,2

Birra bianca hoegaarden

€ 5.00

0,4

Birra bianca hoegaarden	€ 6.50
Caraffa 1/2 LT	

Birra bianca hoegaarden	€ 12.00
Caraffa 1 LT	

Bibite

Acqua	€ 1.00
1/2 LT	

Acqua	€ 1.50
1 LT	

Coca Cola	€ 2.50
0,2	

Coca Cola	€ 4.50
0,4	

Coca Cola	€ 9.00
1 LT	

Bibite in lattina	€ 2.50
Coca Cola, Coca Cola 0, Sprite, Fanta	

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)

Primitivo Del Salento

€ 20.00

Puglia (Az. Castello Dei Monaci)

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

€ 21.00

Emilia Romagna (Az. Fattoria Paradiso)

Calice Sangiovese

€ 6.00

Lagrein D.O.C.

€ 20.00

Sudtirolo (Cantina Gries)

Calice Lagrein

€ 5.00

Carta vini bianchi

Muller Thurgau D.O.C.

Trentino (Az. Kellerei Kaltern)

€ 18.00

Calice Muller

€ 5.00

Gewurztraminer D.O.C.

Sudtirolo (Cantina Gries)

€ 20.00

Calice Gewurztraminer

€ 5.00

Friulano D.O.C.

Friuli Venezia Giulia (Az. Tenuta Maccan)

€ 18.00

Calice Friulano

€ 4.00

Ribolla Gialla I.G.T.

Friuli Venezia Giulia (Az. Casali Maniago)

€ 20.00

Calice Ribolla

€ 5.00

Sauvignon D.O.C.

Friuli Venezia Giulia (Tenuta del Morer)

€ 20.00

Calice Sauvignon

€ 5.00

Chardonnay D.O.C.

Friuli Venezia Giulia (Marco Felluga SRL)

€ 18.00

Calice Chardonnay	€ 4.00
--------------------------	--------

Pinot Grigio D.O.C.	€ 20.00
----------------------------	---------

Friuli Venezia Giulia (Marco Felluga SRL)

Calice Pinot Grigio	€ 5.00
----------------------------	--------

Falanghina feudi di San Gregorio D.O.C.	€ 18.00
--	---------

Campania (Az. Feudi Di San Gregorio)

Calice Falanghina	€ 4.00
--------------------------	--------

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	€ 35.00
-------------------	---------

Veneto (Soc. Agricola Villa Merighi SRL)

Calice Rose'	€ 6.00
---------------------	--------

Vini da dessert

Amari e Caffetteria

Amari	€ 4.50
--------------	--------

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	€ 2.00
----------------	--------

Ron Zacapa	€ 8.00
-------------------	--------

Aperitivi

Acqua € 2.00

Naturale, Frizzante

Margarita € 8.00

Mojito € 8.00

Spritz € 6.00

Campari, Aperol, Cynar, violetta, limoncello, Lambrusco

Americano € 7.00

Negroni € 7.00

Caffè € 2.00

Espresso, macchiato, decaffeinato, deca macchiato

Cappuccino € 2.50

Latte macchiato € 2.50

Caffè freddo € 3.00

Bibite € 3.00

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

Succhi di frutta	€ 3.00
Mirtillo, Ananas, Pera, Pesca	

Crodino	€ 3.00
----------------	--------

Hugo	€ 7.00
Vino bianco, fiori di sambuco e acqua tonica	

Caipiroska	€ 8.00
Caipiroska alla fragola	

Mojito	€ 8.00
---------------	--------

Dolci

Torta tenerina al cioccolato	€ 6.00
Allergeni: <i>Glutine , Latte</i>	

Cheesecake ai frutti di bosco	€ 6.00
Allergeni: <i>Glutine , Latte</i>	

Crema catalana	€ 6.00
Allergeni: <i>Latte</i>	

Crema catalana al pistacchio	€ 6.00
Allergeni: <i>Latte</i>	

Mascarpone con topping ai frutti di bosco o caramello	€ 6.00
Allergeni: <i>Latte</i>	

Sorbetto al limone € 3.50

Allergeni: Latte, Frutta a guscio

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

Gelato € 5.00

Cioccolato o vaniglia

Allergeni: Latte

Tortino al cioccolato € 6.00

Con cuore morbido

Allergeni: Glutine , Latte

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

Legenda Caratteristiche



Contiene alimenti Surgelati



Contiene alimenti Abbattuti



Prodotto Vegetariano



Prodotto senza Lattosio



Prodotto senza Glutine



Prodotto Piccante



Prodotto Vegano



Prodotto Biologico
