



LA LOCANDA
di Andrea

COCINA ITALIANA

C. FERIA 52, CASCO ANTIGUO, SEVILLA



ENTRANTES

	TAPA	PLATO
CESTA DE CRESCENTINE 	2,80	
Pan frito típico de Emilia-Romagna		
PARA ACOMPAÑAR CON:		
- Plato de embutidos de la casa (90gr)		7,80
- Plato de quesos de la casa (120gr) 		8,00
- Plato mixto de quesos y embutidos (140gr)		11,00
<hr/>		
	TAPA	PLATO
QUESO PECORINO 	3,90	
Con mermelada de pimiento (45gr)		
ARANCINI	4,30	8,40
Croquetas sicilianas de arroz		
- Setas y trufa con mozzarella 		
- Boloñesa con provola ahumada		
PIZZA FRITTA 	4,30	
- Mozzarella y tomate		
- Tres quesos (mozzarella, provola y gorgonzola)		
FIORI DI ZUCCA	4,50	8,80
Flores de calabacines fritas, rellenas de mozzarella y anchoa		
PATATAS FRITAS  	3,70	

ENSALADAS

CAPRESE 	8,20
Burrata D.O.C. tomate fresco y aceite de albahaca	
ESPINACAS Y QUESO DE CABRA 	8,40
Con tomate fresco, rulo de cabra, nueces y vinagreta balsámica	
ESPINACAS Y BURRATA 	9,70
Con tomate, burrata, crema de tomate semiseco, vinagreta balsámica	
ENSALADA MEDITERRÁNEA  	8,40
Con tomate, pasas, queso azul (o feta vegano) y vinagreta de pimiento	



VEGETARIANO



VEGANO

PASTA

PASTAS

	TAPA	PLATO		TAPA	PLATO
MEZZELUNE DE QUESO, SETAS Y TRUFA 	4,40	8,60	TAGLIATELLA TRADICIONAL	4,40	8,40
Con salsa mantequilla y parmesano			Con salsa boloñesa		
RAVIOLI GORGONZOLA Y PERA 	4,40	8,60	TAGLIATELLA MONTAÑERA  	4,40	8,40
Con salsa mantequilla y parmesano			Con setas, boletus y parmesano (opción vegana con gnocchi)		
RAVIOLI RICOTTA	4,40	8,60	GNOCCHI GORGONZOLA 	4,40	8,40
Con salsa mantequilla, speck y parmesano			Con salsa de gorgonzola y nueces		
RAVIOLI RICOTTA	4,50	8,90	GNOCCHI AL PESTO VERDE GENOVÉS 	4,40	8,40
Con salsa boloñesa			Con albahaca, queso y piñones		
RAVIOLI CALABAZA 	4,40	8,60	GNOCCHI AL PESTO ROJO DE PUGLIA 	4,40	8,40
Con salsa mantequilla y parmesano			Con tomate seco, piñones y almendras		
RAVIOLI CALABAZA	4,50	8,90	LA CARBONARA DE ROMA	4,40	8,60
Con salsa boloñesa			Según la receta tradicional		
			SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA	4,40	8,60
			Con panceta, queso y tomate		
			+ 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 CUALQUIERA DE NUESTRAS PASTAS.





TIGELLA, PIADINA Y FOCACCIA



	TIGELLA	PIADINA	FOCACCIA
MORTADELLA	3,50	5,30	5,90
Mortadela italiana de Bolonia y queso stracchino			
DIAVOLA	3,50	5,30	5,90
Provola ahumada y Venticina picante			
FAVORITA	3,60	5,50	6,10
Speck (jamón ahumado) y gorgonzola			
CAMPERA	3,70	5,60	6,20
Ternera curada, queso stracchino y rúcula			
TARTUFATA	3,70	5,60	6,20
Queso pecorino, crema de setas con trufa y rúcula (opción con feta vegano)			
ITALIANA	3,60	5,50	6,10
Provola ahumada, tomate semi-seco y rúcula (opción con feta vegano)			
NUTELLA	3,00	4,30	
¿Qué mundo sería sin Nutella?			



VEGETARIANO



VEGANO



CARNES

CARNES

	TAPA	PLATO
SCALOPPINE AL VINO MARSALA Filete de lomo de cerdo con salsa de vino siciliano	4,50	8,60
SCALOPPINE CON SETAS Y BOLETUS Filete de lomo de cerdo con setas y boletus	4,70	9,00
BRESAOLA Carpaccio de ternera curada, rúcula y parmesano		7,80

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	4,40
CANNOLO SICILIANO	4,40
PANNA COTTA	4,40
COULANT DE CHOCOLATE Con bola de helado	4,80

LA LOCANDA

di Andrea



955 183 560



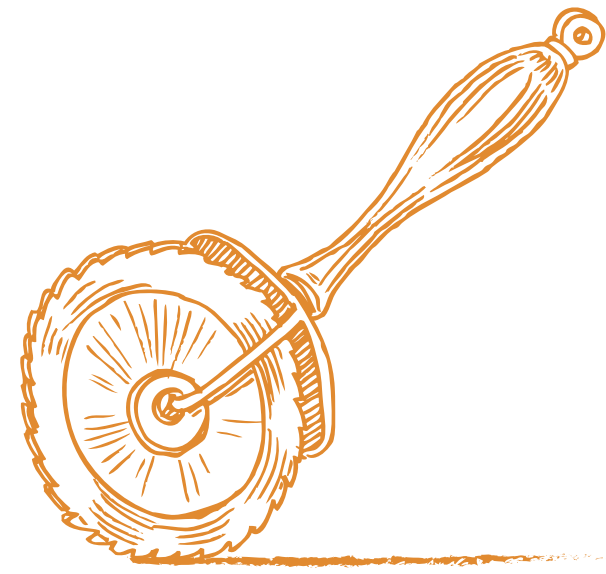
lalocandadiandrea.eatbu.com



@lalocandadiandrea



La Locanda di Andrea



COCINA ITALIANA

C. FERIA 52, CASCO ANTIGUO, SEVILLA