



# La Locanda I Vignoti

## CRUDI E MARINATI

<b>VENTIMIGLIA SELECTION</b>	<b>50</b>
<i>degustazione di crudi misti per 1-2 persone</i>	
<b>DEGUSTAZIONE SASHIMI</b>	<b>15</b>
<i>fette di pesce crudo misto</i>	
<b>DEGUSTAZIONE CARPACCI</b>	<b>12</b>
<i>selezione di carpacci marinati</i>	
<b>TARTARE DI TONNO</b>	<b>16</b>
<i>con mango</i>	
<b>TARTARE DI RICCIOLA</b>	<b>15</b>
<i>con arancia e menta</i>	
<b>TARTARE DI GAMBERO ROSSO</b>	<b>18</b>
<i>di Mazara con avocado</i>	
<b>OSTRICHE</b>	<b>4.5</b>
<i>selezione speciale (prezzo cad.)</i>	

*E' possibile richiedere una degustazione personalizzata. Per info chiedere al personale in sala*



# La Locanda I Vignoti

## ISPIRAZIONI

<b>TAGLIERE SICILIANO MISTO</b>	<b>16</b>
<i>degustazione di salumi e formaggi per 1-2 persone</i>	
<b>TAGLIERE SICILIANO SALUMI</b>	<b>14</b>
<i>degustazione di salumi per 1-2 persone</i>	
<b>TAGLIERE SICILIANO FORMAGGI</b>	<b>12</b>
<i>degustazione di formaggi per 1-2 persone</i>	
<b>ARANCINI ALL'ORTICA</b>	<b>6</b>
<i>con salsa agrodolce (vegano)</i>	
<b>TEMPURA DI GAMBERI</b>	<b>12</b>
<i>con panna acida invertita</i>	
<b>VERDURE DELL'ORTO</b>	<b>9</b>
<i>in panatura erborinata e crema di avocado</i>	
<b>POLLO CROCCANTE</b>	<b>10</b>
<i>in panatura corn flakes e maionese al finocchietto</i>	

*E' possibile richiedere l'ispirazione del giorno. Per info chiedere al personale in sala*



# La Locanda I Vignoti

## PASTA E RISO

### **SCOGLIO**

**16**

*pasta fresca con molluschi, crostacei, pomodorino*

### **NORMA**

**10**

*pasta fresca con melanzane, salsa di pomodoro, ricotta salata*

### **RISOTTO AI FRUTTI DI MARE**

**14**

*riso allo zafferano ,pesce misto, pomodorino*

### **NERO DELICATO E RICCI**

**18**

*pasta fresca al nero di seppia, polpa di ricci di mare*

### **RAGÙ AL MAIALINO**

**12**

*pasta fresca con ragù bianco al suino dei Nebrodi e carciofini*

*E' possibile richiedere il piatto del giorno. Per info chiedere al personale in sala*

# La Locanda I Vignoti

## ARROSTI

### **RICCIOLA AL PISTACCHIO**

**18**

*in crosta, con pesto di pistacchio ed arcobaleno di carote*

### **TONNO TATAKI**

**18**

*scottato con chutney di mango e cipolla*

### **POLPETTA DI CAVALLO**

**15**

*con vinaigrette siciliana e insalata catalana*

### **CANNOLO HUMMUS**

**9**

*all'olio d'oliva (vegano)*

*E' possibile richiedere il piatto del giorno. Per info chiedere al personale in sala*



# La Locanda I Vignoti

## FRUTTA E DESSERT

### FRUTTA DI STAGIONE

4

*selezione mista*

### CANNOLO SCOMPOSTO

6

*con ricotta di bufala, zucchero muscovado e cioccolato*

### CHEESECAKE

6

*con polpa di frutta selezionata*

### DEGUSTAZIONE DI GELATI

8

*con salse dolci*

*E' possibile richiedere il dolce del giorno. Per info chiedere al personale in sala*

# Allergeni

## LE PORTATE DEL NOSTRO MENÙ POSSONO CONTENERE:

- CEREALI CONTENENTI GLUTINE CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT (O I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI
- CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI;
- UOVA E PRODOTTI DERIVATI;
- PESCE E PRODOTTI DERIVATI;
- ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI;
- SOIA E PRODOTTI DERIVATI;
- LATTE E PRODOTTI DERIVATI; (COMPRESO IL LATTOSIO)
- FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI;
- SEDANO E PRODOTTI DERIVATI;
- SENAPE E PRODOTTI DERIVATI;
- SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI;
- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO<sub>2</sub>.
- LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO,
- MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

Invitiamo i nostri clienti con allergie a richiedere le modifiche necessarie.