

RISTORANTE LOCATELLI

SMALL EATS

Cannoli integrali di verdure ^{A, B, D, G} Whole-grain “cannoli” filled with crunchy vegetables	12.00	Mazzancolle fritte, carote e limone ^{B, C} Flash fried tiger prawns, carrots and lemon	19.00
Zucchine fritte ^{B, VG} Deep fried courgettes	9.00	Frisella, burrata affumicata, acciughe e pomodorini ^{B, E, G} Home-made frisella bread, smoked burrata, anchovies and tomato	16.00
Bruschetta al pomodoro, ricotta e basilico ^{B, G, VG} Toasted bread with tomato, basil and ricotta cheese	18.00	Maritozzo, panna e guanciale ^{B, D, G} Pan-brioche with cream and “guanciale” cured pork cheek	19.00

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo ^G Beef carpaccio, rocket and Parmigiano Reggiano	28.00	Insalata di stagione ^{P, VG} Seasonal salad	16.00
Crudo di branzino piccante, pompelmo, cipollotto e prezzemolo ^E Raw seabass, grapefruit, scallion, chili and parsley	28.00	Vitello tonnato ^{D, E, G, P} Thin sliced slow-cooked veal, tuna and capers sauce	25.00
Insalata di spinacina, ricotta salata, noci e melograno ^{G, L, P, V} Baby spinach salad, salted ricotta, walnuts and pomegranate	25.00	Capesante all’aspetto di zafferano ^{A, E, H, P} Pan-fried scallops, saffron vinaigrette	28.00

ZUPPE

Minestrone di verdure ^{A, VG} Seasonal vegetable soup	18.00	Zuppa di zucca e taleggio ^{B, G, P, V} Pumpkin and taleggio soup	19.00
--	-------	---	-------

PASTE

Paccheri al ragù di branzino cozze e zafferano ^{A, B, G, E, P} Paccheri, mussels, seabass ragù and saffron	32.00	Gnocchi al caprino, sedano,carote e erba cipollina ^{A, B, D, G, V} Homemade potato dumpling, goat cheese, carrot, celery and chives	28.00
Linguine scampi ^{A, B, C, P} Linguine with langoustine, tomato, garlic and sweet chili	45.00	Tagliatelle al ragù di capretto e pecorino ^{A, B, D, G, P} Home-made pasta, kid goat ragù and chili	32.00
Ravioli di fagiano ^{A, B, D, G, P} Home-made ravioli with pheasant ragù	32.00	Risotto ai funghi selvatici ^{A, G, P} Risotto with wild mushrooms	36.00

Pasta is served as a starter portion. For a main course, a supplement of €7 will apply

SECONDI

Rombo arrosto e cicoria patate ^{A, E, G, P} Roasted turbot and chicory potato	46.00	Tagliata di manzo, scorzonera e broccoli ^G Rib-eye steak, salsify and tender-stem broccoli	48.00
Merluzzo, purè di finocchi e indivia ^{A, E, G, P} Cod fillet, fennel and red endive	38.00	Piccione arrosto, verza e salsa al mandarino ^{A, D, G, P} Roasted pigeon, savoy cabbage and mandarin sauce	32.00
Cernia, broccoli e melograno ^{B, G, E, P} Seared grouper fillet, sauté broccoli and pomegranate	36.00	Filetto di cervo, zabaione salato, funghi selvatici ^{A, D, G, P} Venison fillet, salted zabaione, mixed wild mushrooms	42.00
Cavolfiore arrosto, basilico e nocciole ^{B, L, P, VG} Roasted cauliflower, basil and hazelnut	26.00		

CONTORNI

Patate arrosto ^{VG} Roast potatoes	6.00	Rucola e pomodorini ^{P, VG} Rocket and cherry tomatoes	6.00
Broccoli ^{VG} Broccoli, chili and garlic	8.00	Indivia e gorgonzola ^{G, V} Endive and gorgonzola cheese	12.00

DOLCI

Fondente al cioccolato e zafferano, gelato al latte ^{B, D, G, P} Chocolate and saffron fondant, milk ice cream	14.00	Delizia al limone e granita alle erbe ^{D, G, P, V} Lemon delight and “grattachecca” with herbes	12.00
Millefoglie crema al cioccolato e pere, gelato stracciatella ^{B, D, G, P} Millfeuille, chocolate and pear, “stracciatella” ice cream	12.00	Selezione di formaggi italiani e marmellate e frutta ^{G, K, L} Selection of the finest italian cheese, jams and fruits	42.00
Brioche, crema pasticcera, nocciole e gelato allo zabaione ^{B, D, G, P} Brioche puffed, vanilla cream, praline and zabaione	14.00	Selezione di gelati ^{G,D,L,V} e sorbetti ^{VG} Ice cream selection	3.50 per scoop

All prices are in euros (€), including all taxes.
A Celery, B Cereals containing gluten, C Crustaceans, D Eggs, E Fish, F Lupin, G Milk (including lactose), H Molluscs, K Mustard, L Nuts, M Peanuts, N Sesame seeds, O Soya, P Sulphur dioxide/sulphites, V Vegetarian, VG Vegan

RISTORANTELOCATELLI

DOLCI & WINE PAIRING

Fondente al cioccolato e zafferano, gelato al latte ^{B, D, G, P} Chocolate and saffron fondant, milk ice cream	14.00
Millefoglie crema al cioccolato e pere, gelato stracciatella ^{B, D, G, P} Millfeuille, chocolate and pear, "stracciatella" ice cream	12.00
Brioche, crema pasticcera, nocciole e gelato allo zabaione ^{B, D, G, P} Brioche puffed, vanilla cream, praline and zabaione	14.00
Delizia al limone e granita alle erbe ^{D, G, P, V} Lemon delight and "grattachecca" with herbes	12.00
Selezione di formaggi italiani e marmellate e frutta ^{G, K, L} Selection of the finest italian cheese, jams and fruits	42.00
Selezione di gelati ^{G,D,L,V} e sorbetti ^{VG} Ice cream selection	3.50 per scoop

Commandaria	12.00
Tokaji Aszu 5 Puttonyos	19.00
Moscato d'Asti	9.00
Recioto della Valpolicella	19.00
20 yo Port	18.00

SWEET WINES 8cl

Moscato d'Asti G.D. Vajra, Piedmont, Italy	9.00
Vin santo del Chianti Antinori, Tuscany DOC	19.00
Recioto della valpolicella Classico Cesari, Veneto, Italy	19.00
Commandaria Kyperounda, Commandaria, Cyprus	12.00

Vinsanto Hatzidakis Santorini, Greece	22.00
Tokaji Aszu 5 Puttonyos Royal Tokaji, Hungary	19.00
20 yo Port Niepoort, Douro, Portugal	18.00

GRAPPA 5cl

Grappa La scolca Gavi	12.00
Grappa Arneis Mazzetti	12.00
Grappa di Barbera Mazzetti	12.00
Grappa 1846 (barrel aged) Mazzetti	10.00

Grappa di Amarone Zenato	14.00
Grappa di Barolo (barrel aged) Gaja	20.00
Grappa di Brunello Gaja	20.00
Grappa di Lugana Zenato	12.00