



Cari Amici Gastronomi

la locanda LIUZZI è da sempre legata ai prodotti naturali, del territorio e di stagione.

Il talento di Liuzzi sta nella capacità di inventare piatti che emozionano e che piacciono a tutti perché sono equilibratissimi:

originali ma non troppo, creativi ma mai esagerati, che denotano una grande esperienza e conoscenza della materia prima e tecnica.

Cucina Contemporanea

*C*OLLEZIONE **PRIMA VERA 2017**

i miei **COMPLICI**

in Cucina : LORENZO, CRISTIAN, MARIO.

in Pasticceria : MICHELE

in Sala : LORELLA DI RENZO, VALENTINA

Sommelier : LIBERATO MATTIA

Chef : RAFFAELE LIUZZI

APERTO PRANZO E CENA DALLE 12,00 ALLE 15,00 E DALLE 19,00 ALLE 23,00

CHUSURA LUNEDI IN INVERNO

Da GIUGNO AD AGOSTO SEMPRE APERTO, CHIUSO SOLO LUNEDI MATTINA E MARTEDI MATTINA

locanda **LIUZZI**

V.LE FIUME, 61

CATTOLICA

TEL 0541 830 100

www.locandaliuzzi.com

si può apprendere un arte solo nelle botteghe
di coloro che con quella si guadagnano da vivere

Samuel Butler

PER INFO E PRENOTAZIONE. 0541830100 info@locandaliuzzi.com

SNACKS

BON-BON di SCAMPI

Foie-Gras, Caviale Asetra e Campari

TRIGLIA PROFONDO di RAPE ROSSE

Aceto, Uova di Salmone, Capperi e Briciole di Taralli

RICCIOLA AFFUMICATA > Fai-da-Te <

Frappè di Squacquerone, Albicocche Secche e Granita di Cetrioli.

TORTELLI di IMPEPATA di COZZE

Crema di Piselli Grigliati e Pomodorini

RISOTTO BIANCO

Come è Profondo il Mare dedicato a "Lucio Dalla"

BRANZINO di LENZA

Fava Fresca, Piselli, Carciofo e Pecorino

PRE-DESSERT

Granita del Nostro Frutteto

TERRA MIA

Gelato di Mandorle, Fichidindia, Ricotta di Pecora, Limone Candito, Origano e Olio Evo

PICCOLA PASTICCERIA

S N A C K S

IL BENVENUTO DELLA CUCINA

POLPO CROCCANTE

Patate al Limone e Granita di Aglio Olio e Peperoncino

TAGLIOLINI e CARPACCIO di SCAMPI

Limone, Mozzarella di Bufala e Fagiolini

MERLUZZO in OLIOCOTTURA al " VERDE"

Bietole, Acqua di Ostrica, Aglio Orsino e Pistacchio

PRE-DESSERT

Granita del Nostro Frutteto

La Via E M I L I A

Squacquerone, Pesca Nettare, Erbe, Aceto Balsamico e Amarene

PICCOLA PASTICCERIA

Menu' Degustazione min Due Persone Escluso Bevande

€ 58,00

S N A C K S

IL BENVENUTO DELLA CUCINA

BATTUTA di VITELLA *"Razza Bianca Romagnola"*

Arachidi, Campari e Bottarga di Gallina

CAPPELLETTI

Ripieni di Tartar di Manzo, soffice al Parmigiano, Polvere di Funghi e.....

GUANCIA di VITELLO

Soffice di Patate, Spinaci e Pop Corn

PRE-DESSERT

Granita del Nostro Frutteto

TIRAMISU'

D-i-s-s-o-c-i-a-t-o con Caffè Bollente

PICCOLA PASTICCERIA

Menu' Degustazione min Due Persone Escluso Bevande

€ 54,00

I CLASSICI

ANTIPASTI

DESIGNER del PESCE CRUDO Tonno, Gambero Rosso, Seppia, Salmone, Branzino e Ostrica	24,00
BON-BON di SCAMPI Foie-Gras, Caviale Asetra, Campari e Granita di Melone	18,00
RICCIOLA AFFUMICATA > Fai-da-Te < Frappè di Squacquerone, Albicocche Secche e Granita di Cetrioli.	18,00
INSALATINA di MARE "MARCH-EASY STYLE" Dedicato a "Gualtiero Marchesi" Polpo, Seppia, Scampi, Conchiglie e Cipolla Rossa	16,00
CULATELLO di ZIBELLO 24 mesi Pan Brioche Tostato, Pera Bastarda alla Senape e Burro all'Aglio Dolce	12,00
BATTUTA di VITELLA "Razza Bianca Romagnola" Arachidi, Campari e Bottarga di Gallina	14,00
LECCA LECCA di FOIE GRAS con la sua Scaloppa e Pan Brioche, Mela Cotogna e Mosto di Fichi	18,00

PRIMI PIATTI

PASSATELLI di SEPPIA in BLACK Tutto Seppia	16,00
TAGLIOLINI e CARPACCIO di SCAMPI Limone, Mozzarella di Bufala e Fagiolini	16,00
RISOTTO BIANCO Come è Profondo il Mare dedicato a "Lucio Dalla" min 2 pax	18,00
CAPPELLETTI Ripieni di Tartar di Manzo, soffice al Parmigiano, Polvere di Funghi e.....	16,00

SECONDI PIATTI

BRANZINO di LENZA Fava Fresca, Piselli, Carciofo e Pecorino	22,00
GRIGLIATA DI PESCE Sogliola, Scampi, Orata, Spiedino di Calamari, Sardoncini e Bietole ripassate in padella	22,00
GUANCIA di VITELLO Soffice di Patate, Spinaci e Pop Corn	22,00



in-Progress

sono i nuovi piatti, ci raccontano l'emozione della stagionalità che stiamo vivendo

ANTIPASTI

POLPO CROCCANTE Patate al Limone e Granita di Aglio Olio e Peperoncino	16,00
GAMBERI ROSSI & GELATO Crumble di Pistacchi, Squacquerone acido	18,00
TRIGLIA PROFONDO di RAPE ROSSE Aceto, Uova di Salmone, Capperi e Briciole di Taralli	16,00

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI OSTRICA, AGLIO, OLIO e PEPERONCINO Tartar di Canocchia e Bottarga	16,00
TORTELLI di IMPEPATA di COZZE Piselli e Pomodorini bruciati	16,00

SECONDI PIATTI

MERLUZZO in OLIOCOTTURA al "VERDE" Bietole, Acqua di Ostrica, Aglio Orsino e Pistacchio	22,00
OMBRINA ARROSTO con MAIONESE di OEDRO Melanzana Affumicata, Sponsali e Taccole	24,00
AGNELLO in COCOTTE Scalognò, Carciofi e Uova al Pecorino	22,00

la magia del dolce è legata ai nostri ricordi d'infanzia, ed è il punto finale di un bel ricordo

DESSERT

FORMAGGI

12,00

la Selezione di Pecorini della Locanda
con Confetture di Nostra Produzione

TIRAMISU'

9,00

D-i-s-s-o-c-i-a-t-o con Caffè Bollente

calice di vino dolce consigliato; Porto 10y

8,00

MELANZANE

9,00

in Millefoglie su Bavarese di Fichi Secchi e Yogurt Acido

calice consigliato: Muffato della Sala "Antinori"

11,00

CIOCCOLATO 54%

12,00

Falso Soufflèe di Cioccolato con Gelato al Sigaro Toscano

calice di vino dolce consigliato: Rum Diplomatico Anejo "Venezuela"

8,00

La Via EMILIA

9,00

Squacquerone, Pesca Nettarina, Erbe, Aceto Balsamico e Amarene

calice di vino dolce consigliato: Scacco Matto "fatt Zerbina"

11,00

TERRA MIA

10,00

Gelato di Mandorle, Fichidindia, Ricotta di Pecora, Limone Candito, Origano e Olio

calice di vino Consigliato; Moscato Passito di Trani

7,00

Gelati fatti **in** *Casa*

Gelato Gusto Nocciola delle Langhe

7,00

Gelato Gusto Cioccolato 80%

7,00

Gelato Gusto Pistacchio di Bronte

7,00

Gelato Gusto Vaniglia del Madagascar

7,00



Cosa piace ai più piccoli

il Prosciutto di Pinocchio

6,00

i Rigatoni di Topolino
al Pomodoro Fresco



6,00



Tagliolini di Trilly
Panna e Prosciutto

8,00

la Cotoletta di Winnie the Pooh
con Patatine



12,00



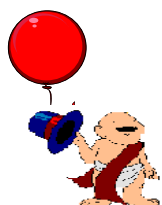
Scortechino di Manzo Simpson
con Insalatina Bart

12,00

Tiramisù di Picachu
con Cioccolata Calda



6,00



gli adulti che vorranno degustare il menù dei più piccoli
avranno una variazione di quantità e di prezzo

