



## *C*ari *A*mici *G*astronomi

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.

*C*ucina *C*ontemporanea

*C*ollezione **prima > VERA** 2018

### *i miei* **COMPLICI**

MICHELE DIMITA, ALESSANDRO, VITTORIO, BIRAMA, CLAUDIO  
LORELLA, MANOLO, ALESSANDRO,  
Chef Patron RAFFAELE LIUZZI.

### APERTURA CUCINA

dalle 12,00 alle 14,30

dalle 19,00 alle 22,30

LUNEDI CHIUSO

da GIUGNO > ad AGOSTO

Sempre Aperto Pranzo e Cena, Tranne il Pranzo di Lunedì

locanda **LIUZZI**

V.LE FIUME, 61

CATTOLICA

TEL 0541 830 100

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@locandaluzzi.com](mailto:info@locandaluzzi.com)

SNACKS

**BON-BON di SCAMPI**

Foie-Gras, Caviale Asetra e Campari

**TRIGLIA 41° PARALLELO**

Pomodoro, Acqua di Capperi, Soffice al Limone e Cotenna Soffiata

**RICCIOLA AFFUMICATA > Fai-da-Te <**

Frappè di Squacquerone, Albicocche Secche e Granita di Cetrioli.

**RISOTTO BIANCO >>>> Come è Profondo il Mare <<<<**

dedicato a "Lucio Dalla"

**PACCHERI con BOTTARGA di MOLETTI**

Quinto Quarto, Insalata di Mare e Liquirizia

**PESCATRICE AROMATIZZATA alla SOYA**

Humus di Piselli, Corallo e Caglio di Mandorle

**PRE-DESSERT**

Granita del Nostro Frutteto

**TERRA MIA**

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

**PICCOLA PASTICCERIA**

## SNACKS

## IL BENVENUTO della CUCINA

## CALAMARETTO, ANICE e ACCIUGHE

Puntarelle, Cocco, Pellicola e Spugna di Rape Rosse

## CANNOLO FRITTO "come un panzerotto"

Rombo, Pomodori secchi, Erbe Ripassate in Padella e Burrata di Andria

## OMBRINA ARROSTO

Maionese al Cedro Candito, Melanzana Affumicata,

## PRE-DESSERT

Granita del Nostro Frutteto

## MELANZANE

in Millefoglie soffice di Fichi Secchi e Yogurt Acido

## PICCOLA PASTICCERIA

Menu' Degustazione min Due Persone Escluso Bevande

€ 58,00

## SNACKS

## IL BENVENUTO della CUCINA

## BATTUTA di VITELLA "Razza Bianca Romagnola"

Arachidi, Campari e Bottarga di Gallina

## BOTTONI alle MELANZANE AFFUMICATE

Come una Parmigiana

## GUANCIA di VITELLO

Soffice di Patate, Spinaci e Pop Corn

## PRE-DESSERT

Granita del Nostro Frutteto

## TRAMISU'

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

## PICCOLA PASTICCERIA

Menu' Degustazione min Due Persone Escluso Bevande

€ 56,00

# gli STORICI

## ANTIPASTI

<b>DESIGNER del PESCE CRUDO</b> Tonno, Gambero Rosso, Seppia, Salmone, Branzino e Ostrica	24,00
<b>BON-BON di SCAMPI</b> Foie-Gras, Caviale Asetra, Campari e Granita di Melone	18,00
<b>RICCIOLA AFFUMICATA &gt; Fai-da-Te &lt;</b> Frappè di Squacquerone, Albicocche Secche e Granita di Cetrioli.	18,00
<b>POLPO alla PLANCIA</b> Patate al Limone e Granita di Aglio Olio e Peperoncino	16,00
<b>CULATELLO di ZIBELLO 24 mesi</b> Pan Brioche Tostato, Pera Bastarda alla Senape e Burro all'Aglio Dolce	15,00
<b>BATTUTA di VITELLA "Razza Bianca Romagnola"</b> Arachidi, Campari e Bottarga di Gallina	16,00
<b>LECCA LECCA di FOIE GRAS</b> con la sua Scaloppa e Pan Brioche, Mela Cotogna e Mosto di Fichi	18,00

## PRIMI PIATTI

<b>CANNOLO FRITTO "come un panzerotto"</b> Rombo, Pomodori secchi, Erbe Ripassate in Padella e Burrata di Andria	16,00
<b>SPAGHETTI CACIO e PEPE</b> Seppia al Finocchio Selvatico	16,00
<b>RISOTTO BIANCO &gt;&gt;&gt;&gt; Come è Profondo il Mare &lt;&lt;&lt;&lt;&lt;</b> dedicato a "Lucio Dalla" min 2 pax	18,00
<b>BOTTONI alle MELANZANE AFFUMICATE</b> Come una Parmigiana	16,00

## SECONDI PIATTI

<b>OMBRINA ARROSTO</b> Maionese al Cedro Candito, Melanzana Affumicata,	22,00
<b>GRIGLIATA DI PESCE</b> Sogliola, Scampi, Orata, Spiedino di Calamari, Sardoncini e Bietole ripassate in padella	22,00
<b>GUANCIA di VITELLO</b> Soffice di Patate, Spinaci e Pop Corn	22,00

in PROGRESS

in-Progress

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

## ANTIPASTI

TRIGLIA 41° PARALLELO 16,00  
Pomodoro, Acqua di Capperi, Soffice al Limone e Cotenna Soffiata

CALAMARETTO, ANICE e ACCIUGHE 16,00  
Puntarelle, Cocco, Pellicola e Spugna di Rape Rosse

GAMBERO ROSSO & CANNOLICCHI 18,00  
Funghi, Cetrioli e Maionese all'Aglio Verde

## PRIMI PIATTI

PACCHERI con BOTTARGA di MOLETTI 16,00  
Quinto Quarto, Insalata di Mare e Liquirizia

TORTELLI in IMPEPATA di COZZE 16,00  
Aglio Dolce

## SECONDI PIATTI

PESCATRICE AROMATIZZATA alla SOYA 22,00  
Humus di Piselli, Corallo e Caglio di Mandorle

BRANZINO di LENZA 24,00  
Carciofo, Ricci Uovo&Uova

ANIMELLE di VITELLO ARROSTO e AMARENIE 22,00  
Porto Ridotto Scalogno al Sale e Asparagi

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

## DESSERT

	<b>FORMAGGI</b>	12,00
	la Selezione di Pecorini della Locanda con Confetture di Nostra Produzione	
	<b>TIRAMISU'</b>	9,00
	D-i-s-s-o-c-i-a-t-o con Caffè Bollente	
	calice di vino dolce consigliato; Porto 10y	8,00
	<b>MELANZANE</b>	9,00
	in Millefoglie su Bavarese di Fichi Secchi e Yogurt Acido	
	calice consigliato: Muffato della Sala "Antinori"	11,00
	<b>GRATTA &gt; CHECCA 2006 &lt;</b>	9,00
	con Fragole, Pimpinella e Coulis di Frutta	
	calice di vino dolce consigliato: Liquore alla Camomilla	8,00
	<b>La Via EMILIA</b>	9,00
	Squacquerone, Pesca Nettarina, Erbe, Aceto Balsamico e Amarene	
	calice di vino dolce consigliato: Scacco Matto "fatt Zerbina"	11,00
	<b>TERRA MIA</b>	10,00
	Gelato di Mandorle, Fichidindia, Ricotta di Pecora, Limone Candito, Origano e Olio	
	calice di vino Consigliato; Moscato Passito di Trani	7,00
	<b>Gelati fatti in Casa</b>	
Gelato Gusto	VERA NOCCIOLA delle LANGHE	7,00
Gelato Gusto	CIOCCOLATO 80%	7,00
Gelato Gusto	VERO PISTACCHIO di BRONTE	7,00
Gelato Gusto	VERA 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

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.



