



Cari Amici Gastronomi

la locanda LIUZZI realizza una Cucina Contemporanea da sempre legata ai prodotti 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, esperienza e conoscenza della materia prima

Cucina Contemporanea

COLLEZIONE **A..MARE d' inverno 2019**

i miei COMPLICI

MICHELE DIMITA, ALESSANDRO, SANDRO, BIRAMA e SPUGNA.MINU'
LORELLA, MANOLO, PERSI,
Chef Patron RAFFAELE LIUZZI.

APERTURA

LUNEDÌ	12,00 alle 14,30 e dalle 19,00 alle 22,30
MARTEDÌ	12,00 alle 14,30 e dalle 19,00 alle 22,30
MERCOLEDÌ	CHIUSO
GIOVEDÌ	dalle 19,00 alle 22,30
VENERDÌ	12,00 alle 14,30 e dalle 19,00 alle 22,30
SABATO	12,00 alle 14,30 e dalle 19,00 alle 22,30
DOMENICA	12,00 alle 14,30 e dalle 19,00 alle 22,30

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

S N A C K S e FOSSILE di CATTOLICA

BON-BON di SCAMPI

Foie-Gras, Caviale Asetra e Campari

CAPELANTE e COTECHINO

Soffice e Croccante di Fava Bianca, Erbe di Campo e Mandarino

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"

AUTUMN in CATTOLICA

Passatelli in Brodo di Polpo, Cime di Rape e Polvere di Vongole

FILETTI di SOGLIOLA al VAPORE di PORCINI

Salsa di Ostriche Affumicata, Lenticchie al Tamarindo e Cavolo Nero

PRE-DESSERT

Granita del Nostro Frutteto

DESSERTS

Libera Scelta dalla Gran Carte dei desserts

PICCOLA PASTICCERIA

S N A C K S e FOSSILE di CATTOLICA

IL BENVENUTO della CUCINA

CALAMARETTI

Carciofi, Caffèina, Cioccolato Bianco e Crumble ai Capperi

CANNOLO FRITTO "come un panzerotto"

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

BACCALA' di PRIMO SALE

Latte di Baccalà, Peperone Arrosto e Aglio Dolce

PRE-DESSERT

Granita del Nostro Frutteto

DESSERTS

Libera Scelta dalla Gran Carte dei desserts

PICCOLA PASTICCERIA

Menu' Degustazione min Due Persone Escluso Bevande

€ 59,00

S N A C K S

IL BENVENUTO della CUCINA

CULATELLO di ZIBELLO 24 mesi

Brioche Tostato, Pera Bastarda alla Senape e Burro all'Aglio Dolce

TORTELLI, LENTICCHIE, e COTECHINO alla BRACE

Arance Candite, Nocciole, Zucca Gialla e Neve di Provolone Piccante

GUANCIA di VITELLO

Soffice di Patate, Spinaci e Pop Corn

PRE-DESSERT

Granita del Nostro Frutteto

DESSERTS

Libera Scelta dalla Gran Carte dei desserts

PICCOLA PASTICCERIA

Menu' Degustazione min Due Persone Escluso Bevande

€ 56,00



in-Progress

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

ANTIPASTI

CALAMARETTI

Carciofi, Caffèina, Cioccolato Bianco e Crumble ai Capperi

16,00

SCAMPO, RICCI di MARE e CAVALE

Porri al Wasabi, Mela Verde e Zabaione al Tartufo

18,00

CAPELANTE e COTECHINO

Soffice e Croccante di Fava Bianca, Erbe di Campo e Mandarino

18,00

PRIMI PIATTI

AUTUMN in CATTOLICA

Passatelli in Brodo di Polpo, Cime di Rape e Polvere di Vongole

16,00

TORTELLI come una IMPEPATA di COZZE

Cozze, Aglio dolce e Pomodori Confit

16,00

STROZZAPRETI LUNGHI

Canocchie Cotte Crude, Cavolo, Liquirizia, Scamorza Affumicata

18,00

SECONDI PIATTI

ROMBO CHIODATO "Riviera Romagnola Style"

Piada Erbe Selvatiche, Squacquerone e Prosciutto

24,00

FILETTI di SOGLIOLA al VAPORE di PORCINI

Salsa di Ostriche Affumicata, Lenticchie al Tamarindo e Cavolo Nero

23,00

ANIMELLE di VITELLO ARROSTO e AMARENE BRUSCHE

Salsa al Porto, Scalogno, Funghi e Arachidi

23,00

gli STORICI

ANTIPASTI

DESIGNER del PESCE CRUDO con Piña Colada, Moscow Mule e Mojito
Tonno, Gambero Rosso, Seppia, Salmone, Branzino e Ostrica 26,00

BON-BON di SCAMPI 20,00
Foie-Gras, Caviale Asetra, Campari e Granita di Melone

RICCIOLA AFFUMICATA >> Fai-da-Te << 18,00
Frappè di Squacquerone, Albicocche Secche e Granita di Cetrioli.

POLPO alla PLANCIA 16,00
Soffice di Patate al Limone, Granita di Aglio, Olio e Peperoncino

CULATELLO di ZIBELLO 24 mesi 16,00
Pan Brioche Tostato, Pera Bastarda alla Senape e Burro all'Aglio Dolce

LECCA LECCA di FOIE GRAS 18,00
con la sua Scaloppa e Pan Brioche, Mela Cotogna e Mosto di Fichi

PRIMI PIATTI

CANNOLO FRITTO "come un panzerotto" 16,00
Rombo, Pomodori secchi, Erbe Ripassate in Padella e Burrata di Andria

PACCHERI "SCARICATORE di PORTO" 16,00
Bottarga, Succo di Testa di Gamberi e Fegato di Merluzzo

RISOTTO BIANCO >>>> Come è Profondo il Mare <<<<< 18,00
dedicato a "Lucio Dalla" min 2 pax

TORTELLI, LENTICCHIE, e COTECHINO alla BRACE 16,00
Arance Candite, Nocciole, Zucca Gialla e Neve di Provolone Piccante

SECONDI PIATTI

BACCALA' di PRIMO SALE 23,00
Latte di Baccalà, Peperone Arrosto e Aglio Dolce

GRIGLIATA DI PESCE 26,00
Sogliola, Scampi, Orata, Spiedino di Calamari, Sardoncini e Bietole ripassate in padella

GUANCIA di VITELLO 22,00
Soffice di Patate, Spinaci e Pop Corn

la GRAN CART dei DESSERTS

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

	FORMAGGI	14,00
	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
	TARTE ai CITRON? Ma... del MIO GIARDINO di LIMONI !!	10,00
	Limoni, Cioccolato Bianco, Gelato allo Squacquerone e Sedano	
	calice consigliato: Distillato alla Camomilla "Marolo"	8,00
	MELANZANE	9,00
	in Millefoglie su Bavarese di Fichi Secchi e Yogurt Acido	
	calice consigliato: Muffato della Sala "Antinori"	11,00
	una SACHERTORTE come un SOUFFLE' al CIOCCOLATO	10,00
	Confettura di Albicocche e Gelato al Sigaro Toscano	
	calice di vino dolce consigliato: Barolo Chinato "Cereto"	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
	<i>Gelati fatti in Casa</i>	
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*

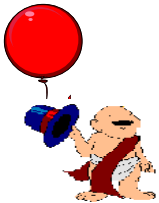


12,00

*Tiramisù di Picachu
con Cioccolata Calo*



6,00



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

