



Cari amici e 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

Siamo aperti anche a pranzo, con semplici proposte di lavoro

COLLEZIONE 2011
INVERNO
2012

> NEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE,
LAVORIAMO PER CREARE UN FUTURO <

i miei COMPLICI.....

in Cucina : Alessio Pastore, Emiliano Caramia, Birama, e Yoshi
in Pasticceria: Di Monte Sabino
in Sala: Drey Roman, Di Renzo Lorella
chef patron: Raffaele Liuzzi

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

Samuel Butler

menù SENS AZIONI

2002 **il Benvenuto della Cucina**

Sgombro Marinato e Affumicato, Squacquerone e Mosto di Fichi

NEW **Capesante**

Lamponi, Spugna e Crema di Castagne, Gelato di Funghi Porcini

NEW **Risotto Bianco**

Com'è Profondo il Mare

dedicato a Lucio Dalla

NEW **Gnocco Fritto**

di Baccala, Cicerchia, Polvere di Verza, Olive Nere e Pomodoro.

NEW **Branzino di Lenza**

Cotechino, Verza, Topinanbur, Soute di Mare

Pre-Dessert

Passatina di Frutta con Spuma al Cocco

NEW **Strudel Aperto**

di Mele Golden, Melagrana , Salsa Calvados, Gelato di Vaniglia

Piccola Pasticceria della Locanda

Menu' Degustazione min Due Persone Escluso Bevande

menù VINT AGE

2002 il Benvenuto della Cucina

Sgombro Marinato e Affumicato, Squacquerone e Mosto di Fichi

Triglie nostrane

Rapa Rossa, Cavolfiore, Melagrana e Verza

2005 Lasagnette

Polipo Brasato, Cime di Rape e Burrata

Baccalà

di Nostra Salatura con Cime di Rape e Squacquerone

Pre-Dessert

Passatina di Frutta con Spuma al Cocco

2001 Melanzane

in Millefoglie su Bavarese di Fichi Secchi e Yogurt Acido

Piccola Pasticceria della Locanda

Menu' Degustazione min Due Persone Escluso Bevande

€ 60,00

menù

PESCATO DI CATTOLICA

2002 il Benvenuto della Cucina

Sgombro Marinato e Affumicato, Squacquerone e Mosto di Fichi

2010 Seppioline

Arrostite, Topinanbur e Polvere di Limone Candito

Tagliolini

Pesci al Pesce di Scoglio Profumati al Limone

Grigliata di Pesce

Sogliola, Scampi, Orata, Spiedino di Calamari e Bietole Ripassate in Padella

Pre-Dessert

Passatina di Frutta con Spuma al Cocco

2005 Sorbetto Restyling

>Gratta Checca < con Tartar di Ananas, Coulis di Frutta e Pepe Rosa

Piccola Pasticceria della Locanda

Menu' Degustazione min Due Persone Escluso Bevande

€ 54,00

ANTI PASTI nudi&crudi

	Bèlon	cad	
	di Origine Francese Segni Particolari: Tonde, Carne Marrone e Gusto Intenso		6
	Fine de Clares	cad	
	di Origine Francese Segni Particolari: Poco Concave e il loro Aroma è Dovuto alle Alghe		3,5
	Perle Noire	cad	
	di Origine Francese Segni Particolari: Concave, Aroma di Nocciole		5
2002	Crudo		
	Tonno, Tagliatella di Seppia, Capasanta, Salmone, Scampi e Gamberi Siciliani con Caipirinha e Margarita		24
2005	Bon-Bon di Scampi		
	Foie-Gras, Caviale Asetra, Campari e Acqua di Melone		18
2005	Ricciola		
	Affumicata con Legno di Ciliegio >Fai-da-Te<		18
	Frappè di Squacquerone, Albicocche Secche e Granita di Cetrioli.		

COTTI &mangiati

2010	Seppioline		
	Arrostite, Topinanbur, Polvere di Limone Candito		14
NEW	Capesante Tostate		
	Lamponi, Spugna e Crema di Castagne e Gelato di Funghi Porcini		16
NEW	Triglie nostrane		
	Rapa Rossa, Cavolfiore, Melagrana e Verza		14
NEW	Scampi in Cotechino,		
	Lenticchie, Guanciaie, Lumachini di Mare e Polenta Integrale		16

CARNE &verdure

Culatello

di Zibello Suino Bianco 24 Mesi, Spigaroli,
Giardiniera di Verdura e Frutta Pan Brioche 16

2006 Lecca-Lecca

di Foie Gras con la sua Scaloppa e Pan Brioche 19
Confettura di Mela Cotogna, Mosto Cotto di Fichi

Le Paste il Pane ed i Dolci sono Fatti in Casa, Utilizzando Farina di Grano
Duro e Tenero del Molino a Pietra con Movimento ad Acqua

DACTA & b a s t a

Tagliolini

Pesci al Pesce di Scoglio Profumati al Limone 14

2003 Ravioli

di Ostriche, Finocchio Selvatico e Ostrica Perla Nera. 16

NEW Gnocco Fritto

di Baccala, Cicerchia, Polvere di Verza, Olive Nere e Pomodoro. 14

NEW Risotto Bianco

Com'è Profondo il Mare dedicato a Lucio Dalla 18

2005 Lasagnette

Polipo Brasato, Cime di Rape e Burrata 14

NEW Croccanti di Cannelloni

Ubrichi Costarelle di Maiale, Patate, Bietole con Aglio Olio e Peperoncino 14

PESCE fuord'acqua

Grigliata di Pesce

Sogliola, Scampi, Orata, Spiedino di Calamari e Bietole Ripassate in Padella 24

NEW Baccalà

di Nostra Salatura, Cime di Rape e Squacquerone 22

NEW Branzino di Lenza

Cotechino, Verza, Topinanbur, Soutè di Mare 22

Fritto

	di Pesce in Tempura con Verdure	24
2006	Brodetto di Astice Gamberi, Scampi e Carciofi.	26

CARNE & verdure

2002	Filetto di Manzo in Crosta di Nocciole delle Langhe, Crema di Patate e Carote Glassate	22
	Piccione Liquirizia, Lumachini, Cavolfiore e Tortino di Carciofi	22
	Insalata Mista	6
	Pinzimonio di Verdure	8
	Giardinetto di Verdure Profumate all'Alloro al Vero Vapore di Bambù	9

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

	Formaggi la Selezione di Pecorini della Locanda con Confetture di Nostra Produzione	12
2001	Tiramisù D-i-s-s-o-c-i-a-t-o con Caffè Bollente	9
	calice di vino dolce consigliato; porto Ramos Pinto 10y	8
2001	Melanzane in Millefoglie su Bavarese di Fichi Secchi e Yogurt Acido	9
	di vino dolce consigliato: moscato di Trani "Botta"	5
2001	Cioccolato Valrhonà 54% Falso Soufflèe di Cioccolato con Gelato alla Vaniglia del Madagascar	12
	8 mint di cottura	
	calice di vino dolce consigliato: barolo chinato "Ceretto"	8

NEW	Bianca Neve..... e i Sette Nani.....	14
	calice di vino dolce consigliato: muffato della sala "Antinori"	11
2002	Il non Panettone Salsa Torrone, Gelato al Gorgonzola	9
	calice di vino consigliato: moscato d'Asti	6
NEW	Strudel Aperto di Mele Golden, Melagrana , Salsa Calvados e Gelato di Vaniglia	9
	calice consigliato: Calvados 5 Anni	8
2005	Sorbetto Restyling >Gratta Checca < con Tartar di Ananas, Coulis di Frutta e Pepe Rosa	9



Cosa piace ai più piccoli



il prosciutto di pinocchio

i rigatoni di topolino
al pomodoro fresco



tagliolini di trilly
panna e prosciutto

la cotoletta di winnie the pooh

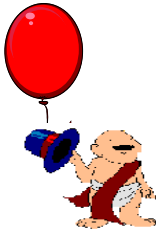


con patatine



scortechino di manzo **alla simpson**
con insalatina **bart**

tiramisù di **picachu**
con cioccolato **caldo**



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

pdf

