



Cari Amici Gastronomi

Così come voi nella vita Moderna non dimenticate la Storia.....

Anche nella nostra Cucina Contemporanea è sempre Presente il Passato

Il Chef LIUZZI realizza una Cucina Contemporanea tenendo presente il Passato,
da sempre legato 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,

COLLEZIONE

AUTUNNO INVERNO 2019-20

i miei COMPLICI

MICHELE DIMITA, ALESSANDRO, ANDREA, 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	CHIUSO a PRANZO 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

FOSSILI di CATTOLICA

Snacks di Tapioca, Riso Soffiato e Maionese di Soja

IL BENVENUTO della CUCINA.....

Baccalà Mantecato, Albicocca selvatica
Spugna alle erbe con Maionese di acciughe

CAPPESANTE UOVO 61° e CAVALE

Funghi e Crumble alla Bottarga

TRIGLIA al LARDO di COLONNATA

Crema di Carciofo del Nostro Orto e Bruschetta di Polenta

RISOTTO BIANCO *"Come è Profondo il Mare"*

dedicato a "Lucio Dalla" min 2 pax

TORTELLI come una IMPEPATA di COZZE

GUANCIA di PESCATRICE alla BOSCAIOLA 2.0

Funghi, Brodo Ristretto di Noci, Zucca Gialla

PRE-DESSERT

Granita del Nostro Frutteto

DESSERTS

Libera Scelta dalla Gran Carte dei desserts

PICCOLA PASTICCERIA

S N A C K S di Riso e Tapioca Soffiati
 IL BENVENUTO della CUCINA.....Baccalà Mantecato, Albicocca selvatica
 Spugna alle erbe con Maionese di acciughe

COME una "INSALATA di MARE"
 Gamberetti, Cozze, Vongole, Crema di Ostriche, Insalata Liquida.

AUTUMN in CATTOLICA
 Passatelli in Brodo di Polpo, Cime di Rape e Bottarga

BACCALA di FRESCA SALATURA
 Peperone Grigliato, Latte di Baccalà e Verza

PRE-DESSERT
 Granita del Nostro Frutteto

DESSERTS
 Libera Scelta dalla Gran Carte dei desserts

PICCOLA PASTICCERIA

Menu' Degustazione min Due Persone Escluso Bevande

€ 63,00

S N A C K S di Riso e Tapioca Soffiati
 IL BENVENUTO della CUCINA.....Scamorza e Pomodoro Confit, Albicocca selvatica
 Spugna alle erbe con Maionese di Soja

CULATELLO di ZIBELLO 24 mesi "Podere Cadassa"
 Pan Brioche Tostato, Pera Bastarda alla Senape e Burro all'Aglio Dolce

FAGOTTINI
 Verza, Porri, Nocciole e Battuta di Vitella Romagnola

GUANCIA di VITELLO "Razza bianca Romagnola"
 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

€ 58,00

in PROGRESS

in-Progress

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

ANTIPASTI

CAPPESANTE UOVO POCHE 61° e CAVALE 18,00
Funghi e Crumble alla Bottarga

COME una "INSALATA di MARE" 16,00
Gamberetti, Cozze, Vongole, Crema di Ostriche, Insalata Liquida.

TRIGLIA al LARDO di COLONNATA 18,00
Crema di Carciofo del Nostro Orto e Bruschetta di Polenta

PRIMI PIATTI

MINESTRA.....di PATATE 16,00
Gallinella di Mare, Scorza di Parmigiano e Minestra Fritta

CANNUOLO FRITTO "*come un panzerotto pugliese*" 16,00
Rombo, Pomodori secchi, Erbette e Burrata di Andria

SPAGHETTI, RICCI di MARE 19,00
Finocchio Selvatico, Liquirizia e Scamorza Affumicata

SECONDI PIATTI

"GANASCIA" di PESCATRICE alla BOSCAIOLA 2.0 24,00
Funghi, Brodo Ristretto di Noci e Zucca Gialla

BRANZINO SELVATICO, in due COTTURE 24,00
Finocchi, Limone Candito, Fegato alla Veneziana e Alloro

la GRANDE PORCATA 23,00
Maialino, Lumachini di Mare, Cavolfiore e Arance Nostre

gli STORICI

ANTIPASTI

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

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 20,00
con la sua Scaloppa e Pan Brioche, Mela Cotogna e Mosto di Fichi

PRIMI PIATTI

TORTELLI come una IMPEPATA di COZZE 18,00
Cozze, Aglio dolce e Pomodori Confit

AUTUMN in CATTOLICA 18,00
Passatelli in Brodo di Polpo, Cime di Rape e Bottarga

RISOTTO BIANCO "Come è Profondo il Mare" 19,00
dedicato a "Lucio Dalla" min 2 pax

FAGOTTINI 16,00
Verza, Porri, Nocciole e Battuta di Vitella Romagnola

SECONDI PIATTI

BACCALA di FRESCA SALATURA 24,00
Peperone Grigliato, Latte di Baccalà e Verza

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

GUANCIA di VITELLO 23,00
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	10,00
SCAGLIE di PECORINO di FOSSA Confettura di Melecotogne e Pan Brioche	
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
F O O D BOOL di TARTE au CITRON	10,00
Limoni, Cioccolato Bianco, Gelato allo Squacquerone ed Erbe Selvatiche	
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
CIOCCOLATO 70%	12,00
Falso Soufflè di Cioccolato con Gelato al Sigaro Toscano	
calice di vino dolce consigliato: Rum Diplomatico Anejo "Venezuela"	8,00
La Via E M I L I A	9,00
Squacquerone, Pesca Nettarina, Erbe, Aceto Balsamico e Amarene	
calice di vino dolce consigliato: Scacco Matto "fatt Zerbina"	11,00
T E R R A M A	10,00
Gelato di Mandorle, Fichidindia, Ricotta di Pecora, Limone Candito, Origano e Olio "sono tutti prodotti che circondano la mia Masseria in Puglia "	
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*

7,00

*i Rigatoni di Topolino
al Pomodoro Fresco*



7,00



*Tagliolini di Trilly
Panna e Prosciutto*

8,00



*la Cotoletta di Winnie the Pooh
con Patatine*

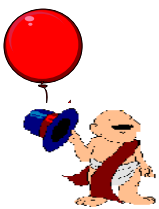


12,00

*Tiramisù di Picachu
con Cioccolata Calda*



8,00



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

