



Cari A mici *G* astronomi

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

Anche nella nostra Cucina Contemporanea è sempre Presente il Passato

Io 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

ESTATE 2020

### **i miei COMPLICI**

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

### **A P E R T U R A**

dal **Lunedì** al **Giovedì** solo Cena  
dalle 19,00 all 22,30

**Venerdì Sabato e Domenica** Pranzo e Cena  
12,00 alle 14,30 e dalle 19,00 alle 23,00

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)

i 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

bon-bon di scampi  
*foie-gras, caviale asetra e campari*

calamaretti, caffeina e carciofi,  
con trucioli di cioccolato bianco

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" min 2 pax*

fagottini farciti di cacio e pepe,  
*guazzetto di ostriche, caviale di seppia e spinaci fritti*

branzino di lenza arrosto  
*carciofi nostrani, fave, piselli e soffice di pecorino*

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

***l'insalata di mare 2.0***

*vongole, cozze, gamberetti, crema di ostriche, insalata liquida.*

tortelli come una impepata di cozze "**da mangiare con le mani**"  
 perla di aglio dolce e pomodori confit

ombrina alla plancia, brodo di capperi  
*battuta di pomodoro e aglio grigliato*

pre-dessert  
*granita del nostro frutteto*

desserts  
 libera scelta dalla gran carte dei desserts

piccola pasticceria

la scelta dell menu' degustazione si intende per l'intero tavolo

€ 60,00

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*

**i cappelletignoranti**  
*prosciutto, limone e doppia panna*

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

la scelta dell menu' degustazione si intende per l'intero tavolo

€ 55,00

## 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 foie-gras, caviale asetra, campari e granita di melone	20,00
ricciola affumicata >> fai-da-te << frappè di squacquerone, albicocche secche e granita di cetrioli.	18,00
polpo alla plancia soffice di patate al limone, granita di aglio, olio e peperoncino	16,00
l'insalata di mare 2.0 vongole, cozze, gamberetti, crema di ostriche, insalata liquida.	16,00
calamaretti, caffeina e carciofi, con trucioli di cioccolato bianco	16,00

## PRIMI PIATTI

tortelli come una impepata di cozze " <i>da mangiare con le mani</i> " perla di aglio dolce e pomodori confit	18,00
risotto bianco "come è profondo il mare" dedicato a "lucio dalla" min 2 pax	19,00
fagottini farciti di cacio e pepe, guazzetto di ostriche, caviale di seppia e spinaci fritti	18,00
spaghetti ai ricci di mare finocchio selvatico, liquirizia e scamorza affumicata	19,00

## SECONDI PIATTI

branzino di lenza arrosto 24,00  
*carciofi nostrani, fave, piselli e soffice di pecorino*

ombrina alla plancia, battuta di pomodoro confit, 24,00  
*brodo di capperi e aglio grigliato*

filetti di sogliola alla romana, 24,00  
*carciofi nostrani, carote burro e salvia*

## ANTIPASTI CARNE

culatello di zibello 24 mesi "**podere cadassa**" 16,00  
*pan brioche tostato, pera bastarda alla senape e burro all'aglio dolce*

la carne attaccata all'osso 18,00  
*battuta di vitello, nocciole delle langhe, campari e bottarga di gallina*

lecca lecca di foie gras 20,00  
*con la sua scaloppa e pan brioche, mela cotogna e mosto di fichi*

## PRIMI PIATTI di CARNE

i cappellettignoranti 16,00  
*prosciutto, limone e doppia panna*

## SECONDI PIATTI di CARNE

guancia di vitello "**razza bianca romagnola**" 23,00  
*soffice di patate acide, spinaci e pop corn*

## la GRAN CARTE dei DESSERTS

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

### FORMAGGI

scaglie di pecorino di fossa  
*confettura di melecotogne e pan brioche* 12,00

tiramisu'  
*d-i-s-s-o-c-i-a-t-o con caffè bollente* 9,00

calice di vino dolce consigliato; porto 10y 8,00

f o o d bool di una tarte au citron 10,00  
*limoni, cioccolato bianco, gelato allo squacquerone e erbe selvatiche*

calice consigliato: distillato alla camomilla "marolo" 8,00

melanzane 9,00  
*in millefoglie soffice di fichi secchi e yogurt acido*

calice consigliato: muffato della sala "antinori" 11,00

terra mia 10,00  
*gelato di mandorle, fichidindia, ricotta di pecora, limone candito,*  
*"sono tutti prodotti che circondano la mia masseria in puglia "*

calice di vino consigliato; moscato passito di trani "del vento" 7,00

### *gelati fatti in casa*

gelato gusto nocciola delle langhe 7,00

gelato gusto cioccolato 70% 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**

7,00

i **Rigatoni** di **Topolino**  
al **Pomodoro Fresco**



7,00



**Tagliolini** di **Trilly**  
**Panna** e **Prosciutto**

8,00

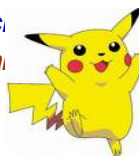


**Cotoletta** di **Winnie the Pooh**  
con **Patatine**

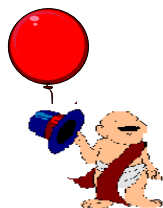


12,00

**Tiramisù** di **Picachu**  
con **Cioccolato Caldo**



8,00



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















