



*IL RISTORANTE LOCANDA LA MOTTA*

PROPONE UN MENU'

ISPIRATO ALLA CUCINA DI PESCE DI MARE,

SENZA TRASCURARE

LE NOSTRE RADICI E LA TRADIZIONE DELLA CUCINA LOCALE.

GARANTIAMO LA CONTINUA RICERCA DI PRODOTTI

DI ALTA QUALITA' E LA LORO MINIMA LAVORAZIONE LASCIANDO

ESALTARE I SAPORI NATURALI

Coperto €2

Si avvisa la gentile clientela che in questo esercizio si utilizzano ingredienti che possono provocare allergie e intolleranze alimentari in base al Reg ce 1169/11 nelle persone sensibili

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

In assenza di disponibilità di materia prima fresca, potrebbe essere utilizzato un prodotto surgelato o congelato all'origine



## COMPONI LA TUA **CRUDITE'** DI MARE...Tutta la freschezza del mare in un piatto

### OSTRICA

*“Amo le ostriche, si ha l'impressione di abbracciare il mare con la bocca”* (Léon-Paul Fargue) 4.00/cad

### GAMBERO ROSSO DI MAZARA

La particolarità del gambero rosso di Mazara del Vallo è il suo sapore inconfondibile, che racchiude la sapidità e la salinità delle acque in cui è pescato 3.50/cad

### SCAMPO

Gusta il contrasto tra la salinità e la dolcezza dello scampo 3.50/cad

### LE TARTARE

Scegli (secondo disponibilità di mercato) tra tonno, salmone, spada o ricciola €6/hg

Oppure scegli una fantasia di mini tartare €12

### I CARPACCI

Scegli (secondo disponibilità di mercato) tra tonno, salmone, spada o ricciola €6/hg

Oppure scegli una fantasia di mini tartare €12



## ANTIPASTI

### GAMBERI IN PASTA KATAIFI

Abbiniamo la raffinità del gambero con la croccantezza della pasta kataifi frita e il sapore deciso della maionese allo zanzero 13

### POLIPO SU TORTINO DI PATATE PROFUMATO ALLE ERBE AROMATICHE

Rivisitazione della classica insalata di polipo e patate 12

### INSALATA DI MARE

Proposta tiepida con condimento a base di limone, olio extravergine e prezzemolo 12

### ZUPPETTA DI COZZE

Alla marinara servita con pane bruscato o crostini 10

### ANTIPASTO DI TERRA DELLA LOCANDA

Tagliere di salumi provenienza locale, formaggio, cipolle rosse di Tropea caramellate 13

### CULATELLO di ZIBELLO D.O.P. salumificio ANTICA ARDENGA

Presidio slow food locale della Bassa Parmense, accompagnato da quadrotti di torta frita 18



## PRIMI PIATTI

### LINGUINE CRUNCHY ALLE VONGOLE

Gusto inconfondibile delle vongole, impreziosito dal pesto di prezzemolo, abbinato alla croccantezza dei coriandoli di tarallo 14

### PACCHERI CON POLPA DI GRANCHIO

Il pomodoro confit sposa la delicatezza della polpa di granchio; pochi ingredienti per rendere un piatto davvero speciale. 13

### PISAREI ALLA CETARESE

La “povertà” del gnocchetto di pane, unita al sapore unico della Colatura di Alici di Cetara e al pomodoro secco... un perfetto matrimonio tra nord e sud 13

### RISOTTO AGLI ASPARAGI

Piatto stagionale, primaverile, servito con cialde di Parmigiano Reggiano 11

### TORTELLI RICOTTA E SPINACI

Prodotto classico della cucina padana, artigianale, saltato in padella con burro e salvia, spolverato con Parmigiano Reggiano 10



## SECONDI PIATTI

### GRIGLIATA DI CROSTACEI

Scampi e gamberoni la fanno da padroni, accompagnati da patate al forno 22

### GRAN FRITTO DI GAMBERI E CALAMARI

Fritto di mare in pastella con verdure. Il piatto della Locanda più richiesto per la sua delicatezza 15

### TAGLIATA DI TONNO

Filetto di tonno in crosta di sesamo, cotto alla piastra, accompagnato da julienne di verdure senapate 13

### SCAMPI IN ZUPPETTA DI BURRATA

la delicatezza della stracciatella si accosta alla dolcezza dello scampo e ai contrasti del basilico e del pomodorino secco 13

### TAGLIATA DI CONTROFILETTO IRLANDESE

Un classico della cucina italiana, accompagnato da patate arrostiti 15

### ROASTBEEF DI MANZO ALL'INGLESE

Carne di manzo arrosto, con contorno di verdure fresche e composte artigianali 13



## DESSERT

*"Spero di non finire all'inferno, si dice che nel girone dei golosi arrivi il profumo delle torte fatte in quello superiore. E non offrono....[...]"*

Se desideri un dolce saremo lieti di presentarti la disponibilità giornaliera € 5

## DISTILLATI\_LIQUORI\_AMARI

*Abbandonatevi al piacere di un "dopo pasto" selezionato per voi; chiedi a Santino... saprà consigliarti al meglio*