

Ristorante Locanda la Motta



—
IL NOSTRO MENU'
—

Le Cruditè di mare

MISTO DI PESCE CRUDO

Tutta la freschezza del mare in un piatto € 29

OSTRICA

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

€4.50/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 €4.00/cad

SCAMPO

Gusta il contrasto tra la salinità e la dolcezza dello scampo €4.00/cad

SELEZIONE DI TARTARE

Proposta secondo disponibilità giornaliera €16.60



Antipasti

MOSAICO DI TONNO

Trancetti di tonno fresco al sesamo, cotti alla piastra con coulis di peperone €16

TENTACOLO DI POLPO GRIGLIATO

Tentacolo di polpo alla griglia su vellutata di ceci €14

INSALATA DI MARE

Proposta tiepida con condimento a base di limone, olio extravergine e prezzemolo €15

CAPPESANTE GRATINATE

Piatto adottato dalla cucina francese, divenuto un classico degli antipasti di mare (4 pezzi) €15

COZZE ALLA TARANTINA

Il mix perfetto: morbidezza dei molluschi, corposità del pomodoro e il croccante del pane caldo nessuno riuscirà a resistere e cederà senza remore...alla scarpetta! €12

CROSTONE DI PANE CON CREMA AL TARTUFO E PANCETTA

Un abbinamento dal risultato gustosissimo... €11

ANTIPASTO DI TERRA DELLA LOCANDA

Tagliere di salumi locali, formaggi, composte o salse €15

CULATELLO di ZIBELLO D.O.P. stagionatura 12 mesi

Il re dei salumi, presidio slow food locale della Bassa Parmense accompagnato da quadrotti di torta fritta; €19

Locanda
La Motta

Primi

PACCHERI ALLA CREMA DI PATATE E COZZE

Un classico della cucina italiana; la crema di patate avvolge la pasta e le cozze €15

TAGLIOLINI ALL'ASTICE

Un piatto ricco per la pasta fatta in casa e per il gusto dell'astice (secondo disponibilità di mercato) Servito con il carapace €26

TROFIE AL PESTO DI PISTACCHIO, CODE DI GAMBERO, COLATURA DI ALICI

Primo piatto cremoso, dai sapori in contrasto; il dolce della coda di gambero, la delicatezza del pistacchio e la decisione della colatura di alici €14.50

RISOTTO ALLE CAPESANTE CON PESTI DI BASILICO

L'unione di terra e mare in un'unica proposta profumata e delicata €14

TORTELLI RICOTTA E SPINACI

Prodotto classico della cucina padana, artigianale, saltato in padella con burro e salvia, spolverato con Parmigiano Reggiano €12

MARUBINI CREMONESI ARTIGIANALI AI TRE BRODI

La tradizione Cremonese in un piatto di pasta ripiena, cotti nei "tre brodi" di carne €12.00

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI CON FONDUTA DI TALEGGIO

Ingredienti della nostra terra, in un piatto di stagione e appetitoso €14.50

Locanda
La Motta

Secondi

GRIGLIATA DI CROSTACEI

Scampi e gamberoni la fanno da padroni, accompagnati da patate al forno €26

GRAN FRITTO DI GAMBERI E CALAMARI

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

€16.00

ZUPPA DI PESCE

Solo pesce diliscato per togliersi la voglia di inzuppare crostoni di pane con l'essenza del mare e del pomodoro €17

SPIEDONE DI PESCE GRATINATO ALLA QUINOA

Gambero, scampo e filetto la fanno da padroni, con contorno di patate al forno €15.50

TAGLIATA DI CONTROFILETTO IRLANDESE

Un classico della cucina italiana, accompagnato da patate arrostiti €18

GUANCIALINO DI MAIALE CON POLENTA ABBRUSTOLITA

La tenerezza delle guancette brasate, abbinata alla classicità della polenta €15.50

TARTARE DI MANZO IRLANDESE

Per gli amanti dei crudi, da gustare con il solo condimento di olio, pepe e sale o con gli abbinamenti proposti €18.00

Dolci del giorno €5.50

Ristorante Locanda la Motta



Cantina

Champagne

Philippe Gonet €65

Pommery Blu €70

Moet & Chandon reserve Imperiale €65

Baron Fuente €60

Philipponnat Rosè €80

Pommery Rosè €75

Franciacorta

Ferghettina Saten €35

Cavalleri Brut Blanc De Blancs €40

Ca' del Bosco Brut €45

Barone Pizzini Brut €40

Monterossa Prima Cuvée Brut €40

Mattia Vezzola Rosè €40



I Bianchi fermi

Lugana Valerio Zenato €20 calice €6

Donna Fugata €20

Ribolla Gialla €20

Gewurztraminer €20

Vermentino Lunae etichetta Grigia €20 calice €6

Vermentino Lunae etichetta Nera €26

I Bianchi bollicina

Muller Thurgau Meran DOC €20

Ortrugo Poggiarello €20 calice €6

Prosecco De Faveri extra Dry € 20

Trento DOC Brut Zeni Giorgio €25

Ferrari Perlè Trento DOC €40

Locanda
La Motta

I Rossi fermi

<i>Talò Malvasia secca _ San Marzano Salerno_</i>	<i>€20</i>
<i>Sirah Terre di Sicilia _ Cantine Fina_</i>	<i>€20</i>
<i>Cannonau di Sardegna 2017 _ Cantine Jerzu_</i>	<i>€20</i>
<i>Lagrein 2020 _ Nals Magreid_</i>	<i>€20</i>
<i>Lagrein 2020 _ Nals Magreid_</i>	<i>€20</i>

Teroldego_Mezzolombardo TN €20

Barolo di Massolino €40

Dolcetto d'Alba Massolino €35

Barbera d'Alba Massolino €30

Barbaresco Prunotto €40

Nebbiolo Langhe €30

Chianti Peppoli di Antinori €30

Rosso di Montalcino Col d'Orcia €20 - calice €6

Brunello di Montalcino Col D'Orcia 2016 €30

Amarone Classico Della Valpolicella 2015 €45

Ripasso Valpolicella Superiore DOC €25

I Rossi mossi

Lambrusco di Sabbioneta_ Az. Agricola Longhera_ €18 calice €6

Gutturnio Spago Poggiarello €20 calice €6