

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)

€5/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 €4.50/cad

SCAMPO

Gusta il contrasto tra la salinità e la dolcezza dello scampo €4.50/cad

SELEZIONE DI TARTARE

Proposta secondo disponibilità giornaliera €16.60



Antipasti

CODE DI GAMBERO IN PASTELLA AROMATIZZATA AL LIME

Code di gambero croccanti, accompagnate da maionese alla menta €14

TENTACOLO DI POLPO GRIGLIATO

Tentacolo di polpo alla griglia su vellutata di ceci €15

INSALATA DI MARE

Proposta tiepida con condimento a base di limone, olio extravergine e prezzemolo €16

PICCOLA CATALANA DI CROSTACEI

Piatto adottato dalla cucina spagnola, divenuto un classico degli antipasti di mare €17

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! €14

ANTIPASTO DI TERRA DELLA LOCANDA

Tagliere di salumi locali, formaggi, composte o salse €17

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 frita; €20

Locanda
La Motta

Primi

CALAMARATA ALLA POLPA DI GRANCHIO

Piatto dal sapore dolce e delicato €16

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 €28

TROFIE ALLE CAPESANTE CON PESTO DI BASILICO

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

RISOTTO AGLI SCAMPI AROMATIZZATI ALL'ARANCIA, BURRATA E PROFUMO DI MENTA

Studiato per stupire €17

SPAGHETTONE QUADRATO ALLO SCOGLIO

Un classico, sempre attuale €18

TORTELLI RICOTTA E SPINACI

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

RISOTTO CON FIORI DI ZUCCA, SALSICCIA E ZAFFERANO

La tradizione Cremonese in un piatto €15

GNOCCHETTI DI PATATE VIOLA CON FONDUTA DI FORMAGGI

Ingredienti della nostra terra, per una proposta quattro stagioni €15

Locanda
La Motta

Secondi

GRIGLIATA DI CROSTACEI

Scampi e gamberoni la fanno da padroni, accompagnati da patate al forno €24

GRAN FRITTO DI GAMBERI E CALAMARI

Il piatto della Locanda più richiesto €18

TAGLIATA DI TONNO CON PESTO DI RUCOLA

Tonno scottato in costa di sesamo, abbinato alla freschezza della rucola €18

SPIEDONE DI PESCE GRATINATO ALLA QUINOA

Gambero, scampo e filetto la fanno da padroni, con contorno di patate al forno €16

ASTICE ALLA CATALANA

Un piatto che non ha bisogno di presentazione....sceglilo nell'acquario! €27

TAGLIATA DI CONTROFILETTO IRLANDESE

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

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 €6

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 €45

Ca' del Bosco Brut €50

Barone Pizzini Brut €45

Monterossa Prima Cuvée Brut €45

Mattia Vezzola Rosè €45



I Bianchi fermi

Lugana Valerio Zenato €25 calice €6

Ribolla Gialla €25

Gewurztraminer €25

Vermentino Lunae etichetta Grigia €25 calice €6

Vermentino Lunae etichetta Nera €29

I Bianchi bollicina

Cremant Celene Opale Blanc De Blancs € 30

Ortrugo Poggiarello €22 calice €6

Prosecco De Faveri extra Dry € 25

Trento DOC Brut Zeni Giorgio €30

Ferrari Perlè Trento DOC €45



I Rossi fermi

Teroldego_Mezzolombardo TN €25

Barolo di Massolino €45

Dolcetto d'Alba Massolino €35

Barbera d'Alba Massolino €40

Produttore del Barbaresco (2018) €50

Grignolino Pio Cesare (2020) €25

Chianti Peppoli di Antinori €35

Brunello di Montalcino Col D'Orcia 2016 €40

Ripasso Valpolicella Superiore DOC €30

I Rossi mossi

Lambrusco Mantovano Cortesole €16 calice €5

Gutturnio Spago Poggiarello €20 calice €6