












Menu


ANTIPASTI

Giardiniera	 	€ 6,00
Culatello di Zibello		€ 18,00
Culatello cotto		€ 14,00
Selezione di salumi misti del nostro territorio		€ 13,00
Affettato di Prosciutto crudo stagionato 30 mesi		€ 14,00
Flan di verdure fresche su vellutata di parmigiano		€ 9,00
Battuta di Fassona piemontese, fior di capperi, senape e misticanza		€ 14,00
Cruditè di pesce all'olio di limone (tonno, ostriche, branzino e gamberi rossi)		€ 24,00
Sinfonia di salmone marinato 48 ore e la sua tartare		€ 14,00
Capesante lardellate su crema di patate		€ 14,00

PRIMI PIATTI

Anolini di formaggio stagionato in brodo di cappone e manzo, un classico della tradizione. € 10,00


Tortelli fatti in casa ripieni di ricotta e spinaci freschi serviti con burro chiarificato. € 10,00

Risotto acquerello ispirato al grande Maestro con asparagi, Culatello di Zibello e funghi porcini.  € 15,00

Cappellacci di pasta fresca ripieni di baccalà mantecato, serviti con un ragù di gamberi. € 11,00

Spaghettoni al sapore di mare con vongole, gamberi e bottarga di muggine al profumo di limone. € 16,00


Trenette allo scampo e la sua bisque.

Zuppa cremosa di ceci accompagnata con crostini aromatizzati all'origano.  € 18,00





Vellutata di patate gialle servita con crostini all'olio EVO, una coccola genuina.  € 8,00

€ 8,00



FORMAGGI

Selezione di formaggi artigianali, un viaggio attraverso i sapori della tradizione casearia del territorio e italiana.  € 13,00








SECONDI DI CARNE

Costine di agnello rosato servite con patate al forno.		€ 24,00
Suprema di faraona cotta al forno con uvetta e indivia, un connubio di sapori dolci e salati.		€ 14,00
Pancia di maiale cotta a bassa temperatura servita con cime di rapa aromatizzate.		€ 14,00
Tagliata di cuberol di manzo alla Robespierre servita con patate al forno.		€ 20,00

SECONDI DI PESCE

Torretta di branzino, patate e zucchine su purea di piselli.		€ 16,00
Polipo glassato servito su velluata di patate.		€ 16,00
Soffritto di calamari ai due pomodorini, un piatto di mare fresco e gustoso.		€ 16,00

CONTORNI

Insalata mista			€ 5,00
Patate al forno			€ 5,00
Spinaci saltati			€ 5,50
Cime di rapa			€ 6,00



Per eventuali specifiche sugli allergeni dei nostri piatti, rivolgersi al personale di sala.

BIBITE

Acqua Recoaro Vanity 0,75	€ 3,00
Acqua Panna Naturale 0,75	€ 4,00
Acqua San Pellegrino Gas 0,75	€ 4,00
Acqua Fillette 0,75 in vetro	€ 5,50
Coca Cola in vetro	€ 3,50
Coca Cola Zero in vetro	€ 3,50
Fanta in vetro	€ 3,50
Sprite in vetro	€ 3,50

BIRRE

Ichnusa non filtrata 33 cl	€ 3,50
Moretti 33 cl	€ 3,50
Menabrea 33 cl	€ 3,50
Peroni 33 cl	€ 3,50
Moretti 66 cl	€ 6,00
Menabrea 66 cl	€ 6,00
Estrella senza glutine	€ 4,00
Birra moretti analcolica	€ 4,00

BIRRE ARTIGIANALI

Norberthus Kardinal 50 cl	€ 7,00
Norbertus Weiss Spezial 50 cl	€ 7,00
Alpirsbacher Weiss 50 cl	€ 6,50

BIRRE ALLA SPINA

Birra alla spina piccola	€ 3,00
Birra alla spina media	€ 5,00

LE NOSTRE PIZZE

La nostra pizza nasce dalla passione del nostro pizzaiolo e dalla sua ricerca dell'equilibrio tra sapidità e fragranza.

L'impasto della Locanda del Lupo si caratterizza per il gusto deciso dato dalla farina di tipo 1, lievito madre e una maturazione di 48h.

Regina Margherita (Pomodoro & mozzarella)	€ 7,00
La nostra Cotto (Pomodoro, mozzarella & prosciutto cotto)	€ 9,00
Crudo di Parma 30 mesi (Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma stagionato 30 mesi)	€ 12,00
Alle Acciughette (Pomodoro, mozzarella, acciughe del Cantabrico)	€ 11,00
Salame piccante (Pomodoro, mozzarella e salame piccante)	€ 9,50
Salsiccia (Pomodoro, mozzarella e salsiccia)	€ 9,00
Trifolata (Pomodoro, mozzarella, funghi freschi trifolati)	€ 10,00
Trentino (Pomodoro, mozzarella, speck e brie)	€ 11,00
Dal mare (Mozzarella, gamberi cotti e zucchine a listarelle)	€ 13,00
Locanda del Lupo (Pomodoro, mozzarella, cotto di Culatello e gorgonzola)	€ 14,00
4 Stagioni (Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini e prosciutto cotto)	€ 10,00

+Acciughe, funghi, speck + € 3,00

+Granbiscotto, Crudo di Parma e Culatello +€ 4,00