

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 cappero,
senape e mistanca



€ 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 vellutata 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 € 7,00
(Pomodoro & mozzarella)

La nostra Cotto € 9,00
(Pomodoro, mozzarella & prosciutto cotto)

Crudo di Parma 30 mesi € 12,00
(Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma stagionato 30 mesi)

Alle Acciughette € 11,00
(Pomodoro, mozzarella, acciughe del Cantabrico)

Salame piccante € 9,50
(Pomodoro, mozzarella e salame piccante)

Salsiccia € 9,00
(Pomodoro, mozzarella e salsiccia)

Trifolata € 10,00
(Pomodoro, mozzarella, funghi freschi trifolati)

Trentino € 11,00
(Pomodoro, mozzarella, speck e brie)

Dal mare € 13,00
(Mozzarella, gamberi cotti e zucchine a listarelle)

Locanda del Lupo € 14,00
(Pomodoro, mozzarella, cotto di Culatello e gorgonzola)

4 Stagioni € 10,00
(Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini e prosciutto cotto)

+Acciughe, funghi, speck + € 3,00

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