

## ANTIPASTI

### IL SALMONE MARINATO 44

Fresh Salmon, Citrus Dressing, Capers, Avocado Purée, Crème Fraîche, Pickled Onion

### PROSCIUTTO DI PARMA E MOUSSE DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA 40

Premium Parma Ham, D.O.P., Burrata Mousse, Pesto, Roasted Pepper

### LA CAPRESE DI BURRATA DALLA PUGLIA 40

Burrata, Heirloom Tomato, Basil Pesto, Balsamic Vinegar, Olive Dust, Crispy Baguette

### INSALATA MISTA "LA LOCANDA" 28

Grilled Vegetables, Parmigiano Reggiano, Cherry Tomato, Balsamic Shallot Dressing

### BATTUTA DI MANZO TOSCANA 44

Beef Tartare, Burrata Mousse, Lemon Zest, Anchovy Aioli, Parmesan Crisp

### TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA 44

Maldivian Yellowfin Tuna Tartare, Capers, Orange Segment, Red Onion Pickle Avocado Purée, Lemon Dressing, Sourdough

### ZUPPA DI FUNGHI DI STAGIONE 30

Assorted Seasonal Mushrooms, Truffle Foam, Porcini Powder

### ZUPPA DI LENTICCHIE CON FOIE GRAS 36

Green Lentil, Double Cream, Goose Liver

### MINISTRONE 25

Zucchini, Celery, Carrot, Tomato, Onion, Pasta, Basil

## PASTA FATTA IN CASA

### TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE 42

Homemade Tagliatelle, Bolognese Ragu, Parmigiano Reggiano

### SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 45

Spaghetti, Clams, Garlic, Parsley

### LINGUINE ALL' ARAGOSTA 54

Linguine, Maldivian Lobster, Cherry Tomato, Basil

### SPAGHETTI ALLA NERANO 40

Spaghetti, Fried Zucchini, Basil, Parmigiano Reggiano

### RISOTTO AI FRUTTI DI MARE AL PROFUMO DI LIMONE 49

Risotto, Lobster Bisque, Prawn, Calamari, Lobster, Mussels, Amalfi Lemon

### TORTELLI DI RICOTTA E SPINACI, BURRO E SALVIA 46

Ravioli, Ricotta and Spinach Filling, Sage, Butter

### RISOTTO AI PEPERONI 42

Risotto, Sundried Tomato, Red Bell Pepper, Olive Dust, Parsley

## PIZZA

### MARGHERITA DI BUFALA 33

Buffalo Mozzarella, Basil Leaves, San Marzano Tomato Sauce

### VEGETARIANA 39

Zucchini, Peppers, Eggplant, Asparagus, Mozzarella

### FIORI DI ZUCCA E ALICI DEL CANTABRICO 42

Cantabrian Anchovies, Zucchini, Mozzarella, Burrata

### QUATTRO FORMAGGI 42

Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Mozzarella, Taleggio

### CALZONE NAPOLETANO 46

Mozzarella, Ricotta, Salami, Parmigiano, San Marzano Tomato Sauce

### DIAVOLA 41

Spicy Salami, Black Olive, Mozzarella, San Marzano Tomato Sauce

## LA LOCANDA ICONICO

### PESCATO DEL GIORNO ALL ACQUA "PAZZA" 72

Sea Bass, Prawn, Calamari, Mussels, Olives, Capers, Cherry Tomato Soup, Baguette

### TOMAHAWK DI MANZO 228

1.2kg Australian Tomahawk, Butter-Poached Vegetables, Roasted Baby Potato, Truffle Compound Butter, Veal Jus

### SPAGHETTI CACIO E PEPE CON GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO 55

Spaghetti, Pecorino Cheese, Black Pepper, Red Prawn Tartare, Lemon Zest

### ARAGOSTA DELLE MALDIVE ALLA GRIGLIA 125

Grilled Maldivian Lobster, Green Bean, Salsa Verde

### CAVATELLI DELLA NONNA 42

Cavatelli, Cherry Tomato Sauce, Basil, Burrata, Extra Virgin Olive Oil

Signature dishes are not included in the half-board and full-board meal plans.  
50% discount applies.

## SECONDI

### FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 75

Australian Black Angus Beef Tenderloin, Potato Terrine, Horseradish Emulsion Celeriac Purée, Foie Gras, Truffle, Veal Jus

### AGNELLO 78

Sous Vide Rack of Lamb, Carrot Purée, Carrot, Lamb Jus,

### TONNO ALLA GRIGLIA 46

Grilled Tuna Loin, Eggplant Caponata, Asparagus Purée, Red Pesto, Lemon Gel

### SUPREMA DI POLLO 42

Corn Fed Chicken, Asparagus, Jus

## CONTORNI

### PATATE ARROSTO 15

Baked Potato, Butter

### PATATA TARUFATA 18

Classic Mashed Potatoes, Fresh Black Truffle

### ASPARAGI GRIGLIATI 18

Saffron Aioli, Olive Oil

### VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE 15

Seasonal Vegetables, Garlic, Herbs

## DOLCE

### DOLCE ICONICO AL FORMAGGIO 26

Paglietta Cheese, Charcoal, Caramelized Almond, Pecan Nut

### ANANAS COTTA AL FORNO A LEGNA E BRIOCHE 32

Pineapple, Star Anise Meringue, Rum Sauce, Burnt Butter

### LAVAZZA TIRAMISU 26

Jaconde Biscuit, Lavazza Coffee, Mascarpone, Manjari 64% Chocolate

### NOCCIOLA DI GIFFONI MILLEFOGLIE 26

Puff Pastry, Vanilla, Hazelnut Homemade Praline, Salted Caramel

### PIATTO DI FRUTTA FRESCA 26

Seasonal Selection of Mixed Fruits

Please inform one of our Ladies and Gentlemen, should you have any food allergies or intolerance.  
Prices are in US Dollars and subject to 27.6% Government Taxes and Service Charge.

