



BENVENUTI ALLA LOCANDA / WELCOME TO LA LOCANDA

In pieno centro storico, questo ristorante si fa interprete della vera anima partenopea grazie all'atmosfera familiare, accompagnata dalla calorosa accoglienza del giovane titolare e del suo staff. Qui si può assaggiare il meglio del repertorio gastronomico di Napoli con la genovese, il ragù bianco, che al dispetto del nome, è una specialità napoletana in cima alla top list.

Vasta scelta di vini regionali, vini del mondo, birre artigianali e amari anni '60.

(recensione Guida Michelin)

Per qualsiasi richiesta, dubbio, problema, chiedere al personale di sala che risponderà a qualsiasi esigenza.

In the historic center, this restaurant interprets the true neapolitan soul thanks to the family atmosphere accompanied by the warm welcome of the young owner and his staff. Here you can taste the best of the gastronomic repertoire of Naples with the genovese, the white ragù which despite the name, is a neapolitan speciality at the top of the list.

Wide choice of regional wines, world wines, craft beers and 60s bitters.

(Michelin Guide review)

For any request, doubt or problem, the dining room staff will respond to any need.

APERITIVI / PRE DINNER

Aperol Spritz

€ 6,00

(Prosecco di Valdobbiadene, Aperol, soda)

Campari Spritz

€ 6,00

(Prosecco di Valdobbiadene, Campari, soda)

Americano

€ 7,00

(Vermouth Very Cora, Campari, soda)

Avvisare il personale di sala per eventuali allergie.

Notify sales staff of any allergies.

ANTIPASTI / STARTER

Tagliere del contadino

(mozzarella di bufala 250 gr. e treccia affumicata di bufala, olive condite, scarole, peperoni, zucchine alla scapece, pomodorini, rucola)

(buffalo mozzarella 250 gr., smoked mozzarella, seasoned olives, escarole, peppers, zucchinis, fresh tomatoes, rocket)

La Locanda consiglia in abbinamento: Asprinio di Aversa



€ 25,00

Tagliere del Casanduoglio

(misto salumi, misto formaggi, confetture e frutta secca)

(mixed hams, mixed cheeses and marmalade and nuts)

La Locanda consiglia in abbinamento: Champagne - Fiano

€ 25,00

Mozzarella in carrozza (Fried bread) (2 pezzi)

(pane, provola, formaggio, uova, pepe, farina)

(fried bread with eggs, parmesan, pepper, flours and smoked mozzarella)

La Locanda consiglia in abbinamento: Spumante - Prosecco



€ 7,00

Bruschette miste con pomodoro fresco, genovese e ragù (6 pezzi)

(pomodoro, basilico, olio EVO / cipolla ramata di Montoro, sedano, carote, sugna, carne di manza, scaglie di grana padano DOP, pepe / ragù di manzo e maiale, basilico, grana padano DOP)

(tomato, basil, olive oil / onion, celery, carrots, pork oil, beef, flakes of grana padano DOP, pepper / meat sauce, beef and pork, basil, grana padano DOP)

€ 8,00

Tris fritto della Locanda: arancino, crocchè, frittatina (3 pezzi)

(arancino: rice, meat pork sauce, peas, carrots, onion, cheese)

(crocchè: potato, salami, pepper, eggs, cheese, bread crumbs)

(frittatina: spaghetti, milk, flour, butter, peas, meat calf, carrots, celery, onion, cheese, pepper)

La Locanda consiglia in abbinamento: Champagne - Spumante di Falanghina

€ 9,00

Parmigiana di melanzane

(pomodori, provola, parmigiano, cipolla, olio EVO, basilico)

(eggplants, tomatoes, provola cheese, parmigiano cheese, olive oil, basil)

La Locanda consiglia in abbinamento: Barbera del Sannio



€ 8,00

Frittata di cipolle con insalata di misticanza

(uova, formaggio, pepe, basilico, cipolla)

(eggs, cheese, pepper, basil, onion)



€ 9,00

Paccheri ripieni e fritti (4 pezzi)

(ragù, carne di manzo e maiale, provola, uvetta, pinoli, pecorino, uova, pane grattugiato)

(meat sauce, beef and pork, smoked mozzarella, raisins, pine nuts, roman parmesan, eggs, bread crumbs)

La Locanda consiglia in abbinamento: Nebbiolo - Taurasi - Spumante di Fiano

€ 10,00

Provola alla pizzaiola

(pomodorini, origano, olio EVO, basilico, aglio, provola)

(tomatoes, oregano, olive oil, basil, garlic, smoked mozzarella)

La Locanda consiglia in abbinamento: Greco Riserva - Sangiovese



€ 10,00

PRIMI PIATTI / PASTA DISHES

Spaghetti quadrati alla puverriello

€ 10,00

(sugna, uova, pecorino e pepe)

(pork oil, fried egg, roman parmesan, pepper)

La Locanda consiglia in abbinamento: Pinot Bianco - Lagrein

Pasta mista con patate e provola affumicata

€ 10,00

(patate, sedano, carote, cipolla, pomodorini, provola, grana padano DOP, olio EVO)

(potatoes, celery, carrots, onion, tomatoes, smoked mozzarella, grana padano DOP, olive oil)

La Locanda consiglia in abbinamento: Greco di Tufo - Piediroso



Ziti lardiati rossi

€ 12,00

(lardo, pomodoro fresco, cipolla, pecorino, grana padano DOP, pepe)

(pork fat, fresh tomatoes, onion, grana padano DOP, pepper)

La Locanda consiglia in abbinamento: Fiano riserva - Pinot Nero

Ziti alla genovese

€ 13,00

(cipolla ramata di Montoro, sedano, carote, sugna, carne di manza, scaglie di grana padano DOP, pepe)

(onion, celery, carrots, pork oil, beef, flakes of grana padano DOP, pepper)

La Locanda consiglia in abbinamento: Greco di Tufo - Timorasso

Rigatoni al ragù con ricotta

€ 13,00

(ragù di manzo e maiale, ricotta di vaccino, cipolla, basilico, grana padano DOP, olio EVO)

(meat sauce, beef and pork, ricotta cheese, onion, basil, grana padano DOP, olive oil)

La Locanda consiglia in abbinamento: Brunello di Montalcino - Barolo

Spaghetti alla vesuviana

€ 13,00

(cipolla, olio EVO, capperi, olive nere e verdi, peperoncino, provola, origano)

(onion, olive oil, capers, black and green olives, chili peppers, smoked mozzarella, oregano)

La Locanda consiglia in abbinamento: Lacryma Christi rosso - Aglianico

Calamarata

€ 17,00

(calamari, pomodorini, aglio, olio EVO, vino bianco, prezzemolo)

(squid, cherry tomatoes, garlic, olive oil, white wine, parsley)

La Locanda consiglia in abbinamento: Greco di Tufo - Sauvignon Blanc



LACTOSE FREE

Girasoli alla Nerano

€ 17,00

(burro, zucchine, pecorino, parmigiano, olio EVO, aglio, ricotta, provolone del Monaco)

(butter, zucchini, pecorino and parmigiano cheese, olive oil, garlic, ricotta cheese, provolone del Monaco cheese)

La Locanda consiglia in abbinamento: Coda di Volpe - Falanghina



Paccheri in cassuola

€ 18,00

(baccalà, olive nere, aglio, pomodorini, olio EVO, prezzemolo)

(salted cod, black olives, garlic, fresh tomatoes, olive oil, parsley)

La Locanda consiglia in abbinamento: Taurasi - Cannonau rosato



LACTOSE FREE

SECONDI PIATTI / SECOND DISHES

Uova in purgatorio

(eggs in tomatoes)

La Locanda consiglia in abbinamento: Montepulciano - Merlot



€ 8,00

Polpette di vitello al sugo (2 pezzi)

(macinato di vitello, uova, pecorino, pane raffermo, uva passa, pinoli)

(calf meat, egg, roman parmesan, bread, pine nuts, raisins)

La Locanda consiglia in abbinamento: Chianti - Primitivo

€ 8,00

Trippa di vitello alla napoletana (stomaco di vitello)

(trippa, cipolla, pomodoro passato, pepe, pecorino e grana padano DOP, basilico)

(calf stomach, onion, tomatoes, pepper, roman parmesan and grana padano DOP, basil)

La Locanda consiglia in abbinamento: Piedirosso

€ 12,00

Baccalà fritto con crema di scarole

(baccalà, farina, olio EVO, scarole, peperoncino)

(salted cod, flour, olive oil, escarole, chili pepper)

La Locanda consiglia in abbinamento: Greco di Tufo - Chardonnay



€ 17,00

Baccalà in cassuola (fritto / fried)

(baccalà, pelati, olive nere, aglio, olio EVO, farina, prezzemolo)

(salted cod, tomatoes, black olives, garlic, olive oil, flour, parsley)

La Locanda consiglia in abbinamento: Piedirosso - Barbera d'Alba



€ 17,00

Spezzatino di bovino con piselli e patate

(carne di bovino, piselli, patate, cipolla, pomodorini, olio EVO)

(beef meat, peas, potatoes, onion, fresh tomatoes, olive oil)

La Locanda consiglia in abbinamento: Piedirosso - Fiano - Verdicchio



€ 17,00

Coniglio alla cacciatora

(coniglio, aglio, cipolla, olive, pomodorini, rosmarino, prezzemolo, basilico, vino bianco)

(rabbit, garlic, onion, olive, fresh tomatoes, rosemary, parsley, basil, white wine)

La Locanda consiglia in abbinamento: Piedirosso - Lacryma Christi rosso



€ 18,00

Calamari imbottiti

(calamari, pomodorini, aglio, olio EVO, prezzemolo, capperi, pinoli, olive nere, molliche di pane, pepe, acciuga, vino bianco)

(squid, cherry tomatoes, garlic, olive oil, parsley, capers, pine nuts, black olives, bread crumbs, pepper, anchovy, white wine)

La Locanda consiglia in abbinamento: Pinot Grigio - Chardonnay



€ 19,00

Arrosto di manzo alla griglia e insalata verde

(grilled steak and green salad)

La Locanda consiglia in abbinamento: Taurasi - Brunello di Montalcino



€ 22,00



CONTORNI / SIDE DISHES

Insalata verde	€ 2,50
Carote / Carrots	€ 3,00
Patatine fritte / French fries 	€ 3,50
Melanzane a funghetto / Eggplants with tomato	€ 4,50
Scapece / Zucchini with vinegar	€ 4,50
Peperoni	€ 4,50
Scarole / Escarole (olive nere, uva passa, pinoli, capperi) - (black olives, raisins, pine nuts, capers)	€ 4,50

INSALATE / SALADS

Mista  	€ 8,00
(misticanza, rucola, carote, pomodori, mais, olive condite) (mixed salad, tomatoes, rocket salad, carrots, corn, seasoned olives)	
Caprese con mozzarella di bufala  	€ 8,00
(mozzarella di bufala, basilico, pomodoro, origano) (buffalo mozzarella, tomato, basil and oregano)	
Mista con pollo 	€ 9,50
(misticanza, rucola, carote, pomodori e pollo) (mixed salad, chicken, rocket salad, carrots, tomatoes)	

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

1

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

2

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

3

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

4

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

5

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

6

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

7

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

8



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

GLUTINE

9



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

LUPINI

10



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

SENAPE

11



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

SEDANO

12



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

13



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

UOVA E DERIVATI

14



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo