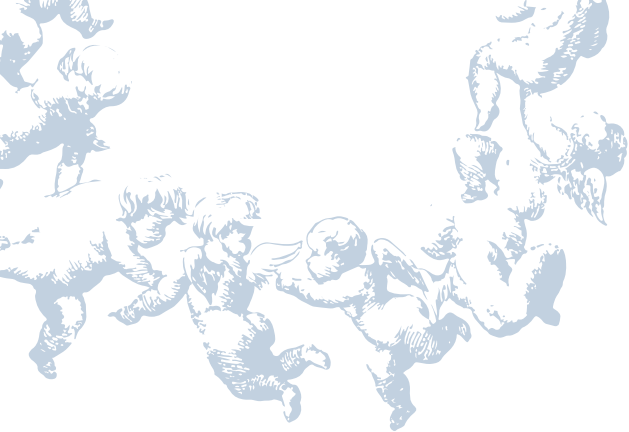




1999

LOCANDA

TRANI



Dal 1999 creiamo esperienze culinarie.
Per noi la cucina è un invito alla scoperta.
Intrecciamo i sapori tradizionali del nostro territorio con i prodotti di
ogni regione per esprimere la nostra passione, la nostra cura e il nostro amore.
In ogni piatto c'è la visione e la storia della nostra famiglia.
Benvenuto alla Locanda, un luogo per gli amanti della buona tavola.

La Chef *Tortosa Margherita*

Sous Chef *Tortosa Fabio*

We've been creating culinary experiences since 1999.
For us cooking is an invitation to discovery.
We wave together traditional flavors of our territory and products
of every Italian regions in order to express our passion, our care and our love.
There is the story of our family in every dish we make.
Welcome to the Locanda, the place of food lovers.

The Lady Chef *Tortosa Margherita*

Sous Chef *Tortosa Fabio*

Seguici su Follow us



@locandatrani





ANTIPASTI CRUDI DI MARE

Appetizers and starters of raw fish

Selezione di sei Ostriche <i>A selection of six Oysters</i>	16
Delizie di Crudo di Mare <i>A selection of Raw Seafood</i>	22
Tartare di Tonno con Cipolla caramellata, Stracciatella affumicata e olio EVO di Pistacchio <i>Tuna Tartare with caramelized Red Onion, smoked Stracciatella, Pistachio EVO oil</i>	15
Tris di Carpaccio di Pesce del giorno <i>Trio of Carpaccio of the day</i>	15
Selezione di Crostacei del giorno <i>A selection of Crustaceans of the day</i>	16
Tartare di Salmone con Erba Cipollina, su Avocado, succo di Cetriolo e gocce di Lime <i>Salmon Tartare with Chives, on Avocado, Cucumber juice and Lime drops</i>	14

ANTIPASTI

Starters

Capesante con Carciofi, crema Zafferano e gocce di Lime <i>Scallops with Artichokes, Saffron cream and Lemon drops</i>	15
Triglie con Cicoria <i>Red Mullet with Chicory</i>	14
Tentacolo di Polpo con crema di Ceci e Caciocavallo <i>Octopus tentacle with Chickpea cream and Caciocavallo cheese</i>	15
Selezione della Chef di cinque portate di Mare cotto <i>The Lady Chef's selection of five dishes of cooked Seafood</i>	25
Baccalà in pastella con soffice di Patata e Pomodoro confit <i>Battered Codfish with Potato cream and confit Tomatoes</i>	14
Sformato Verdure di stagione <i>Seasonal Vegetable flan</i>	10
Millefoglie di Parmigiana <i>Millefeuille of Parmigiana</i>	12
Selezione di Formaggi <i>A selection of Cheese</i>	12



PRIMI PIATTI

First courses

Risotto Acquerello con Scampo, Zucca e Bottarga (min. 2 persone)	16
<i>Risotto Acquerello with Scampo, Pumpkin and Bottarga (min. for two)</i>	
Cappellacci di Burrata con Gambero Viola e crema di Piselli	15
<i>Stuffed pasta with Burrata, Purple Shrimp and Peas cream</i>	
Fettuccine all'Astice al Ciliegino	25
<i>Fettuccine pasta with Homarus Lobster and Cherry Tomatoes</i>	
Calamarata alle Cozze, Calamari e Cannellini	14
<i>Calamarata pasta with Mussels, Squid and Cannellini beans</i>	
Primo del giorno consigliato dalla Chef	13
<i>Course of the day recommended by the Lady Chef</i>	
Orecchiette con Cima di Rapa e crumble di Tarallo	12
<i>Orecchiette pasta with Turnip green and Tarallo crumble</i>	

SECONDI PIATTI

Second courses

Pescato del giorno	kg. 60
<i>Catch of the day</i>	
Frittura di Pesce del giorno	15
<i>Fried fish or Shrimps and Squids of the day</i>	
Tonno scottato con crema di Zucca e Pomodoro confit	18
<i>Grilled Tuna with Pumpkin cream and confit Tomatoes</i>	
Tentacolo di Polpo alla brace con Cardoncello e Patate	16
<i>Grilled octopus with Cardoncello mushrooms and Potatoes</i>	
Salmone in crosta con Topinambur e gocce di Lime	15
<i>Crusted Salmon with Topinambur and Lime drops</i>	
Entrecôte d'Irlanda con Patate	16
<i>Irish Entrecotte with Potatoes</i>	

Astice kg. 75
Homarus

Aragosta kg. 100
Lobster

Cicala greca kg. 50
Greek sea Cicada

"Ogni portata potrebbe contenere allergeni che saranno segnalate dal personale di sala"
"Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3."
"Qualora il prodotto fresco non fosse disponibile sarà sostituito con il surgelato"



DESSERT

Dessert

Sorbetto artigianale al Limone

Handmade Lemon Sorbetto

3

Babà

Rum Babà

6

Cheesecake di stagione

Cheesecake with seasonal Fruits

5

Semifreddo ai tre cioccolati

Three chocolates Semifreddo

6

Tiramisù

Tiramisù

5

Frutta di stagione

Seasonal fruits

6

BEVANDE

Drinks

Calice di vino della nostra cantina

Glass of wine from our cellar

5

Acqua Minerale o Naturale

Sparkling or Still water

2

Coca-cola, Fanta

Coca-cola, Fanta

3

Birra

Beer

3

Grappa Barricata

Grappa Barricata

4

Amari e digestivi

Liquors

3

Caffè

Coffee

2

Coperto

Service

2



Consulta la nostra carta dei vini

Take a look at our wine list

“Ogni portata potrebbe contenere allergeni che saranno segnalate dal personale di sala”
“Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva
conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.”
“Qualora il prodotto fresco non fosse disponibile sarà sostituito con il surgelato”



GUSTANDO IL MARE

Tasting sea

Quadratonì di Salmone e Cipolla caramellata
Salmon and caramelized Onion

Triglia in pastella e soffice di Patata
Red Mullet in batter with Potato cream

Tonnarelli alle Cozze, Vongole e Ciliegino
Tonnarelli pasta with Mussels, Clams and Cherry Tomatoes

Frittura di Pesce del giorno
Fried fish or Shrimps and Squids of the day

Sorbetto artigianale al limone
Handmade Lemon Sorbetto

25 €

GUSTANDO LA TERRA

Tasting meat

Carpaccio di Manzo, Rucola e Pepe nero
Beef Carpaccio, Rocket and black Pepper

Sformato Verdure di stagione
Seasonal Vegetables flan

Tonnarelli con Cima di Rapa, Ciliegino e Pecorino
Maccheroncino pasta with Turnip green, Cherry Tomatoes and Pecorino

Scottona alla brace con Patate
Grilled Scottona fillet with Potatoes

Sorbetto artigianale al Limone
Handmade Lemon Sorbetto

25 €

Il menù degustazione è realizzato per l'intero tavolo, vini e bevande esclusi.

Questi menù non sono soggetti a variazioni.

The tasting menu is thought for the whole table. Beverages are not included.

These menu don't vary.



Consulta la nostra carta dei vini

Take a look at our wine list

“Ogni portata potrebbe contenere allergeni che saranno segnalate dal personale di sala”
“Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva
conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.”
“Qualora il prodotto fresco non fosse disponibile sarà sostituito con il surgelato”



MENÙ CLASSICO

The classic menu

Entrée di benvenuto della Chef

The Lady Chef's welcome entrée

Gambero scottato con sformato di Carote

Seared Shrimp with Carrot flan

Tentacolo di Polpo con crema di Finocchi

Octopus tentacle with Fennel cream

Spaghettoni con Triglia e pesto di Basilico

Spaghetti with Red Mullet and Basil pesto

Ombrina al forno con Cardoncello e Ciliegino

Ombrina fish in oven with Cardoncello mushrooms and Cherry Tomatoes

Sorbetto artigianale al limone

Handmade Lemon Sorbetto

Dessert della Chef

Dessert

35 €

Il menù degustazione è realizzato per l'intero tavolo, vini e bevande esclusi.

Questi menù non sono soggetti a variazioni.

The tasting menu is thought for the whole table. Beverages are not included.

These menu don't vary.



Consulta la nostra carta dei vini

Take a look at our wine list

“Ogni portata potrebbe contenere allergeni che saranno segnalate dal personale di sala”
“Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva
conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.”
“Qualora il prodotto fresco non fosse disponibile sarà sostituito con il surgelato”



MENÙ LOCANDA

The inn menu

Entrée di benvenuto della Chef

The Lady Chef's welcome entrée

Carpaccio di Ricciola

Yellowtail fish Carpaccio

Gambero Rosso di Mazara e Pinzimonio di verdure

Marzara Red Shrimp with dipping Vegetables

Tavolozza di eccellenze crude di mare

Palette of raw Seafood excellence

Risotto Acquerello con Gambero, Funghi Porcini e Ciliegino

Risotto Acquerello with Shrimp, Porcini mushrooms and Cherry Tomatoes

Cappellacci di Burrata con pesto di Basilico e Pistacchio

Stuffed pasta with Burrata, Basil and Pistachio pesto

Ombrina al forno con Olive e Ciliegino

Ombrina fish in oven with Olives and Cherry Tomatoes

Sorbetto artigianale al limone

Handmade Lemon Sorbetto

Dessert della Chef

The Lady Chef's Dessert

50 €

Il menù degustazione è realizzato per l'intero tavolo, vini e bevande esclusi.

Questi menù non sono soggetti a variazioni.

The tasting menu is thought for the whole table. Beverages are not included.

These menu don't vary.



Consulta la nostra carta dei vini

Take a look at our wine list

“Ogni portata potrebbe contenere allergeni che saranno segnalate dal personale di sala”
“Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva
conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.”
“Qualora il prodotto fresco non fosse disponibile sarà sostituito con il surgelato”



Grazie per essere qui.
Raccontaci della tua
esperienza su



Google



Seguici e Condividi
la tua esperienza su



@locandatrani

locandatrani.it

