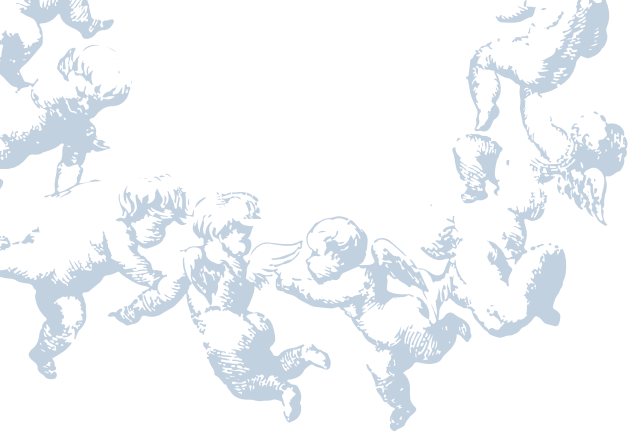




1999

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*

Sommelier *Nicola Sgroni*

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*

Sommelier *Nicola Sgroni*

Seguici su

Follow us



@locandatrani





ANTIPASTI CRUDI DI MARE

Appetizers and starters of raw fish

Selezione di sei Ostriche

A selection of six Oysters

16

Delizie di Crudo di Mare

A selection of Raw Seafood

25

Tartare di Tonno, Acqua di Cocco e Mozzarella di Bufala

Tuna Tartare with Coconut Water and Buffalo Mozzarella

15

Carpaccio di Pesce del giorno

Fish Carpaccio of the day

15

Tartare di Salmone, Agrumi e Finocchio

Salmon Tartare with Citrus and Fennel

14

ANTIPASTI

Starters

Tentacolo di Polpo, Cicoriella e cialde di pane

Octopus Tentacle with Chicory and Bread Crisps

15

Baccalà in pastella con crema di Cavolo Rapa

Battered Codfish with Kohlrabi Cream

14

Selezione della Chef di cinque portate di Mare cotto

The Lady Chef's selection of five dishes of cooked Seafood

25

Parmigiana di Melanzane

Eggplants Parmigiana

12



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”



PRIMI PIATTI

First courses

Risotto Acquerello con Funghi Porcini e Scampi (min. 2 persone)	16
<i>Acquerello Risotto with Porcini Mushrooms and Scampi (min. for two)</i>	
Cappellaccio di Burrata, Gambero Viola e Zucca	15
<i>Stuffed pasta with Burrata, Purple Shrimp and Pumpkin</i>	
Tagliolino all'Astice al Ciliegino	25
<i>Tagliolini pasta with Homarus Lobster and Cherry Tomatoes</i>	
Linguine agli Scampi al Ciliegino	18
<i>Linguine pasta with Scampi and Cherry Tomatoes</i>	
Primo del giorno consigliato dalla Chef	14
<i>Course of the day recommended by the Lady Chef</i>	
Orecchiette con Cime di Rapa e Tarallo	12
<i>Orecchiette with Turnip tops and Tarallo</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 fried Shrimps and Squids of the day</i>		
Tonno scottato in crosta di Pistacchio di Bronte con Melanzane e olio di Basilico		18
<i>Grilled Tuna in a Bronte pistachio crust with eggplant and basil oil</i>		
Tentacolo di Polpo alla brace con Finocchio, Patate e Menta		16
<i>Grilled octopus tentacle with fennel, potatoes, and mint</i>		
Ribeye Argentina con Patate		18
<i>Ribeye Argentine Beef with Potatoes</i>		
Astice	kg. 75	Aragosta
<i>Homarus</i>		<i>Lobster</i>
		kg. 100
		Cicala greca
		<i>Greek sea Cicada</i>
		kg. 50



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”



DESSERT

Dessert

Sorbetto artigianale al Limone

Handmade Lemon Sorbetto

3

Babà

Rum Babà

6

Semifreddo alla Nocciola

Hazelnut Semifreddo

6

Tortino al Cioccolato

Chocolate Lava Cake

6

Tiramisù

Tiramisù

6

Torta alla Nocciola

Hazelnut Cake

6

Frutta di stagione

Seasonal fruits

6

Selezione di Formaggi

A selection of Cheese

12

BEVANDE

Drinks

Acqua Minerale o Naturale

Sparkling or Still water

2

Coca-cola, Fanta

Coca-cola, Fanta

3

Birra Artigianale

Beer

5

Grappa Barricata

Grappa Barricata

5

Amari e digestivi

Liquors

4

Caffè

Coffee

2

Spritz Campari/Aperol

Spritz

7

Gin Tonic

Gin Tonic

10

Coperto

Service

3

“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

Salmone Marinato e Agrumi

Marinated Salmon and Citrus

Baccalà in pastella con crema di Zucca

Battered Salted Cod with Pumpkin Cream

Tubettone, ragù di Gallinella e Cozze

Tubettone Pasta with Tub Gurnard fish Ragù and Mussels

Frittura di Pesce del giorno

Fried fish or fried Shrimps and Squids of the day

Sorbetto artigianale al limone

Handmade Lemon Sorbetto

25 €

GUSTANDO LA TERRA

Tasting meat

Capocollo e Formaggio

Capocollo and Cheese

Sformato di Zucca

Pumpkin flan

Tubettone con Cime di Rapa e Tarallo

Tubettone Pasta with Turnip greens and Tarallo

Maialino in CBT con Patate

Piglet in CBT with Potatoes

Sorbetto artigianale al Limone

Handmade Lemon Sorbetto

25 €

Disponibili dal lunedì al venerdì tranne nei festivi.

Available from Monday to Friday except on holidays weekends.

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.

“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

Baccalà Lomo in tempura e crema di Cavolo Rapa

Tempura Cod Loin with Kohlrabi Cream

Tentacolo di Polpo con Teriyaki, Stracciatella e Basilico

Octopus Tentacle with Teriyaki, Stracciatella and Basil

Tubettone con Vongole, Gambero e Cime di Rapa

Tubettone Pasta with Clams, Shrimp, and Broccoli Rabe

Trancio di Branzino al forno con Cicoriella

Oven-baked Sea Bass Fillet with Chicory

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

Ricciola con Mandarino e Barbabietola

Amberjack fish with Mandarin and Beetroot

Tavolozza di eccellenze crude di mare

Palette of raw Seafood excellence

Cappellacci di Burrata, Gambero Viola e Zucca

Burrata Cappellacci, Purple Shrimp and Pumpkin

Linguina con Vongole, Scorfano e Ciliegino

Linguine with Clams, Scorpion Fish, and Cherry Tomatoes

Trancio di Branzino al forno con Funghi Porcini e Patate

Roast Sea Bass Fillet with Porcini Mushrooms and Potatoes

Sorbetto artigianale al limone

Handmade Lemon Sorbetto

Dessert della Chef

The Lady Chef's Dessert

60 €

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

Scopri il nostro
Bed&Breakfast su
locandatrani.it

REGALA UN'ESPERIENZA A CHI AMI

