



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* Chef *Carlo Leonetti* 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* Chef *Carlo Leonetti* Sommelier *Nicola Sgroni*

---

Seguici su

Follow us



@locandatrani





## Degustazione la Locanda

Vi invitiamo alla nostra tavola,  
dove trascorrere del tempo insieme  
diventa un'esperienza di condivisione.  
Seguendo la nostra filosofia di accoglienza,  
saremo lieti di farvi scoprire i sapori autentici  
di casa nostra, preparati con passione e cura,  
nel rispetto del nostro inconfondibile stile culinario.

## Menù a sorpresa di 7 portate

Entrée, due antipasti, un primo piatto, un secondo piatto, un pre-dessert, un dessert e coperto incluso.

Il menù degustazione è realizzato per l'intero tavolo, vini e bevande esclusi.  
Gentile cliente, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze.  
Questi menù non sono soggetti a variazioni.

50





## The Locanda Tasting Experience

We invite you to our table,  
where spending time together becomes a shared experience.

Following our philosophy of hospitality,  
we are delighted to introduce you to the authentic  
flavors of our home, prepared with passion and care,  
in the respect of our unmistakable culinary style.

### 7-Course Tasting Menu

Entrée, two appetizers, a first course, a second course, a pre-dessert, a dessert, and cover charge included.

The tasting menu is designed for the entire table, wines and beverages not included.  
Dear guest, if you have any allergies and/or food intolerances, please feel free to ask for information about our dishes.  
These menus are fixed and cannot be changed.

50



---

“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”



## ANTIPASTI CRUDI

Raw Appetizers

<b>Ostriche Special</b> <sup>(14)</sup> <i>Special Oysters</i>	<b>4 al pz.</b>
<b>Cannolo salato, spuma di Ricotta e tartare di Gambero Rosa</b> <sup>(1, 2, 7)</sup> <i>Savory Cannolo, Ricotta Foam, and Pink Prawn Tartare</i>	<b>7</b>
<b>Sashimi di Salmone</b> <sup>(4)</sup> <i>Salmon Sashimi</i>	<b>13</b>
<b>Carpaccio di Pesce del giorno, Mandarino e Sesamo bianco</b> <sup>(4, 6, 11)</sup> <i>Today's Fish Carpaccio, Mandarin and White Sesame</i>	<b>15</b>
<b>Tartare di Tonno Rosso, Noci, Agrumi e Sorbetto ai Frutti di Bosco</b> <sup>(4, 8)</sup> <i>Bluefin Tuna, Walnut, Citrus and Sorbet Tartare with Berries</i>	<b>15</b>
<b>Delizie di Crudo di Mare</b> <sup>(2, 4, 14)</sup> <i>A selection of Raw Seafood</i>	<b>25</b>

## ANTIPASTI CALDI

Hot Appetizers

<b>Parmigiana di Melanzane</b> <sup>(7)</sup> <i>Eggplant Parmesan</i>	<b>10</b>
<b>Baccalà fritto, Zucchine in crema e finitura croccante</b> <sup>(1, 4, 5, 6)</sup> <i>Fried Salted Cod, Creamy Zucchini, and Crunchy Finish</i>	<b>13</b>
<b>Seppiolina scottata, Castagna, Nocciole e Limone</b> <sup>(1, 4, 7, 8, 11, 14)</sup> <i>Seared Sepiolina, Chestnut, Hazelnuts and Lemon</i>	<b>13</b>
<b>Polpo scottato, Patata schiacciata e mantecata al burro</b> <sup>(4, 7, 14)</sup> <i>Seared octopus, mashed Potato and creamed in butter</i>	<b>15</b>
<b>Uovo CBT, Patata e Tartufo Nero</b> <sup>(7, 3)</sup> <i>CBT egg, Potato and Black Truffle</i>	<b>12</b>

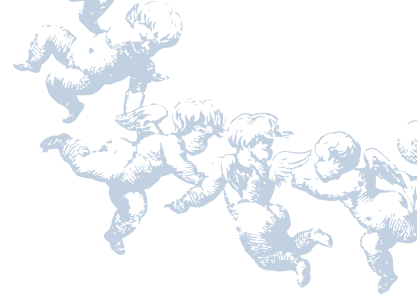


**Consulta la nostra carta dei vini**

Take a look at our wine list

---

<sup>(1)</sup>“Ogni portata potrebbe contenere allergeni che saranno segnalate dal personale di sala”  
<sup>(2)</sup>“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.”  
<sup>(3)</sup>“Qualora il prodotto fresco non fosse disponibile sarà sostituito con il surgelato”



## PRIMI PIATTI

First courses

- Orecchiette, Cime di Rapa e Ombrina Corba Rossa del Gargano** <sup>(1,4)</sup> **15**  
*Orecchiette with Turnip greens and fish Ombrina Corba Rossa from Gargano*
- Tortello, Stracotto di Manzo al Primitivo, Datterino Confit e Ricotta Marzotica** <sup>(1,3,7,9)</sup> **15**  
*Tortello with Braised Beef in Primitivo, Confit Cherry Tomatoes and Marzotica Ricotta*
- Risotto Carnaroli selezione Margherita,** <sup>(min. 2 persone)</sup> **18**  
**Lavanda, Mandarino e Gamberi** <sup>(2,4,7,9,14)</sup>  
*Carnaroli risotto Margherita selection, with Lavender, Mandarin and Prawns (min. for two)*
- Linguina all'Astice** <sup>(1,2,4,9)</sup> **25**  
*Linguine with Lobster*
- Tagliolino al Tartufo Nero** <sup>(1,7)</sup> **20**  
*Tagliolino with Black Truffle*

## SECONDI PIATTI

Second courses

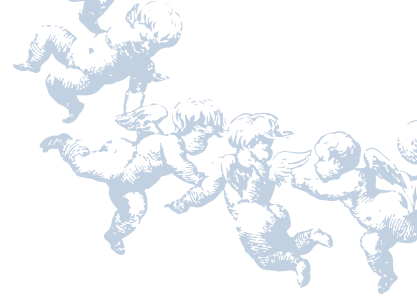
- Frittura di Calamari e Gamberi** <sup>(1,2,4,5,6,8,12)</sup> **15**  
*Fried Calamari and Shrimp*
- Capocollo in CBT con Sgagliesse croccanti e fonduta di Gorgonzola** <sup>(1,7,9)</sup> **16**  
*CBT Capocollo with crispy Sgagliesse and Gorgonzola Fondue*
- Trancio di pescato del giorno al guazzetto, Pinoli, Uva Sultanina e Verdure di stagione** <sup>(4,8)</sup> **17**  
*Catch of the day fillet in guazzetto with toasted pine nuts, raisins, and seasonal vegetables*
- Bistecca di Tonno Rosso in crosta di Sesamo marinata Ponzu e Limone** <sup>(4,6,8)</sup> **18**  
*Sesame Crusted Bluefin Tuna Steak Lemon Ponzu Marinade*
- Filetto di Manzo Argentino** <sup>(7,9)</sup> **18**  
*Argentinian Beef Tenderloin*
- Pescato del giorno** <sup>(2,4)</sup> **60 al kg**  
*Catch of the day*



**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

<b>Sorbetto artigianale</b> <sup>(3,7)</sup> <i>Handmade Sorbetto</i>	<b>3</b>
<b>Crostatina, Pera, Rum e Cioccolato Fondente</b> <sup>(1,3,7)</sup> <i>Crustatin, Pear, Rum and Dark Chocolate</i>	<b>6</b>
<b>Tiramisù in versione contemporanea</b> <sup>(1,3,7,8)</sup> <i>Contemporary Tiramisù</i>	<b>6</b>
<b>Fiordilatte, Mora, Chiodi di Garofano e crumble al Cacao</b> <sup>(7,8)</sup> <i>Fiordilatte, Blackberry, Cloves and Cocoa Crumble</i>	<b>6</b>
<b>Sporcamuss</b> <sup>(1,3,7)</sup> <i>A typical dessert from Puglia's tradition</i>	<b>6</b>
<b>Selezione di Formaggi</b> <sup>(7)</sup> <i>A selection of Cheese</i>	<b>12</b>

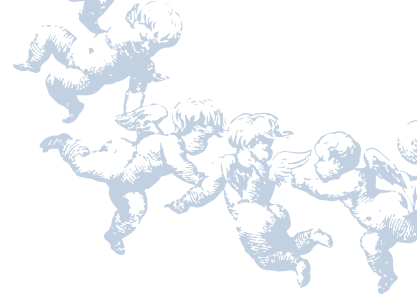


**Consulta la nostra carta dei vini**

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”



## BEVANDE

Drinks

**Acqua Minerale o Naturale**  
*Sparkling or Still water*

2

**Caffè**  
*Coffee*

2

**Coca-cola, Fanta**  
*Coca-cola, Fanta*

3

**Amari e digestivi**  
*Liquors*

4

**Birra Artigianale**  
*Beer*

5

**Grappa Barricata**  
*Grappa Barricata*

5

**Spritz Campari/Aperol**  
*Spritz*

7

**Gin Tonic**  
*Gin Tonic*

10

---

**Coperto**  
*Service*

3



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





### **ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI**

(ai sensi del Reg 116g/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i)

1. Cereali e derivati contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi
  2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
  3. Uova e prodotti a base di uova
  4. Pesce e prodotti a base di pesce
  5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
  6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
  9. Sedano e prodotti a base di sedano
  10. Senape e prodotti a base di senape
11. Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e soffiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini
  13. Lupini e prodotti a base di lupini
  14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

\* Materie prime/ prodotti abbattuti in loco

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04 e Reg. CE 853/04.