

# SYMPA À PARTAGER

## ENTRÉES

### Arancino al Tartufo, Crudo & Parmigiano 10€

Boules de riz panées & frites, fourrées crème de Truffe & Mozzarella servies avec Prosciutto Crudo (Jambon cru) & Crème de Parmigiano

### Planche Apéro 6€

Olives Vertes siciliennes, Dés de Charcuterie marinée, & Biscuits salés italiens

### Roll Crudo & Stracciatella 10€

Pizza de 25cm roulée  
Stracciatella - le coeur de la Burrata -  
Prosciutto Crudo (Jambon cru), Roquette, Pesto de Basilic

### Focaccia Prosciutto Cotto Tartufo & Burrata 12€

Burrata au coeur crémeux, Crème de truffe, Jambon cuit à la truffe  
Focaccia MAISON (pain pizza) & Basilic

## SALADES REPAS

### Mozzarella di Bufala & Prosciutto Crudo 14€

Mozzarella au lait de Bufflones couverte de graines de Sésames, Jambon cru, Aubergines grillées, Pesto de tomates séchées, Basilic, Roquette  
Assemblé façon burger, servie avec une salade

### Burrata, Salmone & Avocado 15.50€

Saumon fumé, Burrata au coeur crémeux, Crème d'avocat & Citron vert, Graines de courges, sur pain Friselle des POUILLES, servi avec salade

### César 13€

Salade verte, Poulets panés, copeaux de Parmigiano, Sauce César, Anchois & Croutons



## PÂTES

Possibilité pâtes sans gluten, format Penne

### Fusillone al pesto 15€

Pâtes fraîches torsadées, Sauce au pesto de Basilic, Tomates cerises, Crème de Burrata

### Pappardelle al Tartufo 14€

Pâtes fraîches aux Truffes, Parmigiano  
Crème de truffe & Béchamel au lait de Mozzarella di Bufala

### Gnocchi alla Sorrentina 12€

Gnocchi sauce Tomate cerise, Basilic, Mozzarella & Parmigiano  
«comme chez Mamie»

## PLATS

### Milanese 16€

Escalope de Veau panée, servie avec des pâtes crème & Parmigiano

### Tonno al sesamo 17€

Steak de Thon aux graines de Sésame, «juste saisi» servi avec Roquette et tomates cerises, Sauce soja

### Burger NERO\* 15€

Poulet pané, Burrata, Mozza, Jambon cru, Pesto & éclats de Pistacchio, dans un \*Pain noir au charbon végétal servi avec des frites maison

## EXTRA

### Frites nappage Crème de truffe 6€

Nos Frites 4€ / Petit bol de Salade 3.50€ / Focaccia 4€



## PIZZAS BLANCHES

Base Mozzarella Fior di Latte - Diam. 33cm environ

Capra & Miele 15€

Mozzarella Fior di Latte, Chèvre & Miel, Basilic

Locanda 16€

Moza, Bresaola (Boeuf), Parmigiano, Tomates cerises, Roquette

Quattro Formaggi 14€

Mozzarella, Gorgonzola DOP, Parmigiano, Provolone, Basilic

Ventura 16€

Mozzarella, Prosciutto Crudo, Parmigiano, Roquette, Tomates cerises

## PIZZAS GOURMANDES

Pistacchio & Burrata 16€

Mozzarella, coeur crémeux de Burrata, Mortadella, Éclats & Pesto de Pistacchio, Basilic

Tartufo, Cotto & Parmigiano 18€

Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto al Tartufo (Jambon cuit truffé), Crème de Parmigiano, Crème de truffe, Basilic

Salmone & Stracciatella 15€

Mozzarella, Saumon fumé, Stracciatella (Burrata), Aubergines & Basilic



### POLITIQUE DE NOS SUPPLÉMENTS

Les Pizzas sont fabriquées de manière Artisanale, dans le respect de la tradition italienne, Napolitaine, pour respecter et faire perdurer le gout de :

### LA VRAIE PIZZA NAPOLITAINE

**NOUS VOUS SUGGERONS PAS PLUS DE 3 SUPPLÉMENTS**

- + 4€ Pizza Sans Gluten (sur commande 12h)
- +1€ Champignons / Aubergines / Poivrons / Moza / Oeuf /
- + 3€ Moza di bufala / Crème de truffe / Charcuterie
- + 5€ Burrata entière 125g



**24h DE POUSSE**  
FOUR À PIERRE 450 DEGRÉS  
CUISSON EN 90SECONDES

**PIZZA**  
*Sans Gluten*  
12H. À L'AVANCE  
SUR COMMANDE

## PIZZAS ROUGES

Base sauce tomate Napolitaine San Marzano, Diam. 33cm environ

Margherita 10€ (Classic ! - Pour les puristes)

Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Parmigiano, Basilic

Napoli 11€

Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Olives, Anchois, Câpres, Origan

Diavola 13€ 

Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Salame piccante, Basilic

Vulcano 14€ 

Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Salame Piccante, N'duja Calabrese (piquant) & Basilic

Capricciosa 14€

Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto (Jambon cuit) Champignons, Artichauts, Olives

Vegetariana 14€ (option Vegan - sans Moza - 12.50€)

Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Poivrons, Artichauts, Champignons, Aubergines & Olives, Basilic

Bufala 15€

Tomate, Mozzarella di BUFALA DOP au lait 100% de Bufflonnes, Basilic

Prosciutto & Funghi 13.50€

Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Champignons, Basilic

Calzone 13.50€

Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto (Jambon cuit), Basilic

## PIZZA «Beignet»

Calzone fritto 13.50€ - (Un incontournable à Naples !)

Tomate San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Jambon cuit & Basilic

### MENU BAMBINO 8€

Sirop ou Verre de Jus de Pomme  
Pizza Margherita ou Pizza Prosciutto (jambon/fromage)  
Blancs de poulet panés & Frites Maison  
Pâtes tomates & fromage ou Crème & Jambon blanc  
Fromage blanc, 1 boule de Glace ou Compote

TAILLE  
-XL-  
33cm  
entière

**AVEC UNE PIZZA**  
*Petite Salade*  
- 3.50€ -

## DESSERTS MAISON

SAUF LES GLACES

Panna Cotta 6€

*Panna Cotta Vanille & Coulis de fruits rouges maison*

Tiramisu aux biscuits Pan di Stelle 6€

Café ou Thé Gourmand 7.50€

Affogato 4.50€

*Boule de glace vanille, Chantilly & Espresso renversé*

Notre Colonel 5€

*Sorbet citron et Limoncello di Sorrento*

Glaces (selon saison) 3€ la boule ou 5€ les 2

## NOS VRAIS CAFÉS

*Café en grain moulu - Fort & Crémeux*

Café Espresso 2€

Ristretto (extra court) 2€

Noisette - Macchiato 2.10€

Allongé 2.50€ - Déca. 2.50€

Latte ou Cappuccino 3.50€

Café Correto

(shot Grappa o Amaretto) 5€

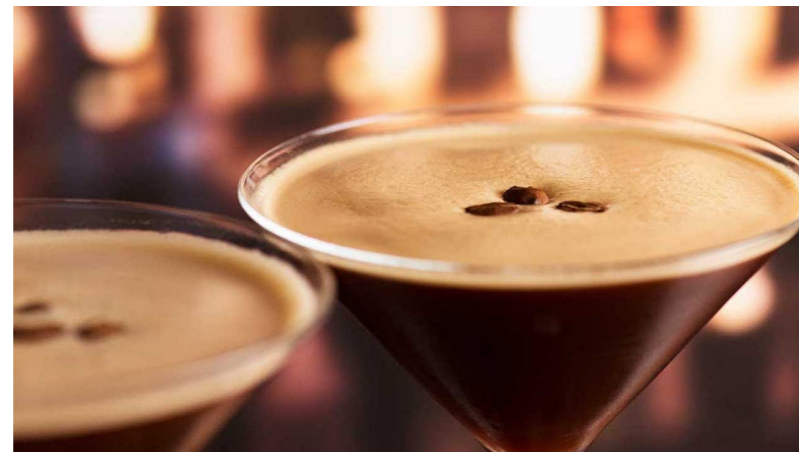
Chocolat chaud 3.50€

Tous nos Thés 3.50€

Thé Noir : Earl Grey

Thé vert : Nature ou Menthe

Infusion : Verveine



### Espresso Cocktail

Vodka, Kalhua, liqueur de café,

Espresso, le tout **shaké 8€**

**HOMMAGE AU CAFÉ!**

## DIGESTIFS ITALIENS

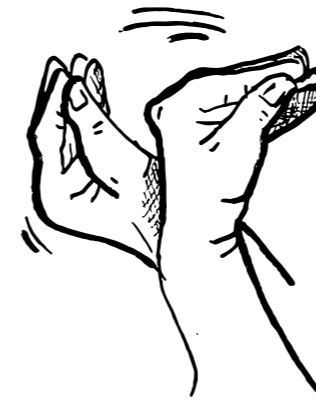
Limoncello artisanal 4cl - Citron 4€

Sambuca - Anis-4€

Amaretto DISARONNO - Amandes 4€

Grappa - Eau-de-vie de Marc de raisin 4€

Amaro AVERNA o Montenegro - Amers 4€



### Espresso Cocktail

Vodka, Kalhua, liqueur de café,

Espresso, le tout **shaké 8€**

**HOMMAGE AU CAFÉ!**

## ET LES AUTRES...

Get 27 4€

Jack Daniel's 5€

Jack Daniel's Gentlemen / NIKKA Whisky 8€

Diplomatico Rhum - 8€

Cognac / Armagnac 8€

Prix nets en Euro

**Nous vous informons que tous nos plats peuvent contenir les allergènes suivants :**

Les céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales

Les crustacés et les produits à base de crustacés

Les œufs et les produits à base d'œufs

Les poissons et les produits à base de poissons

Les arachides et les produits à base d'arachides

Le soja et les produits à base de soja

Le lait et les produits à base de lait (y compris le lactose)

Le céleri et les produits à base de céleri

La moutarde et les produits à base de moutarde

Le sésame et les produits à base de sésame

Les anhydrides sulfureux et sulfites

Les mollusques et les produits à base de mollusques

Le lupin et les produits à base de lupin

Les fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et produits à base de ces fruits

Nous aimerions également attirer votre attention sur le fait que la composition de nos plats peut varier. Par conséquent, n'oubliez pas de demander des informations à cet égard à chaque visite.





# LE SAVIEZ VOUS ...?

LE SAVOIR-FAIRE DU PIZZAÏOLO NAPOLITAIN EST DÉSORMAIS INSCRIT SUR LA LISTE DU PATRIMOINE IMMATÉRIEL DE L'UNESCO  
**UN ART SUBLIL ENFIN RECONNU.**  
**L'ART DU PIZZAÏOLO NAPOLITAIN**

C'est lors d'un voyage d'inspection en Italie que la *Reine Margherita de Savoie* découvre qu'une majorité de paysans mange un grand pain plat. Intriguée, elle le goûte et l'apprécie tellement qu'elle en mange dès que l'occasion se présente. Le peuple est surpris de la voir manger « *le pain des paysans* ». C'est « *l'anoblissement populaire* » de la pizza. Dès lors, elle est de moins en moins vendue dans les rues.

De retour au Palais Royal, elle fait appel au *chef Raffaele Esposito* afin qu'il lui confectionne des pizzas. Pour honorer sa Reine, il en crée une aux couleurs du drapeau italien : rouge (tomate), blanc (Mozzarella), vert (basilic). Nous assistons dès lors à la *naissance de la pizza «Margherita»*, en 1889. La Reine adopte ce mets, il devient encore plus populaire en Italie, traverse les frontières et conquiert le monde !



Il mulino di Napoli



La Vraie Pizza  
NAPOLITAINE

Stoned  
BAKED



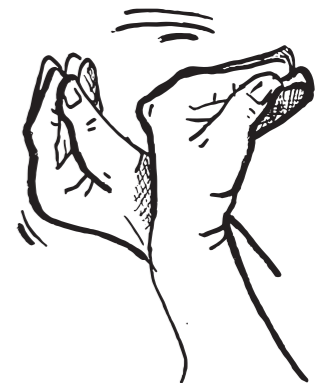
450°



90  
Secondi per  
NAPOLI



Com e buon o magna!



[www.LaLocandaFamily.com](http://www.LaLocandaFamily.com)

Buon Appetito!  
Commande au Comptoir  
ou PAR TEL. 04 11 83 34 67  
LIVRAISON SUR UBER



f @  
lalocandanimes  
lalocanda34