

Gentili Clienti

nel nostro menu' sono presenti sostanze considerate Allergeni ,
di seguito Vi elenchiamo la lista completa per la vostra sicurezza.

Su ogni portata e' riportato il numero della categoria facente parte della lista stessa.

Per qualsiasi chiarimento , potete rivolgerVi al responsabile di sala

Grazie per la Vostra collaborazione

Dear guest ,

*in our menu there are substances considere Allergens ,
below the complete list of , for your safety*

The number of the category that is part of the list it's shown on each course

For any clarification you can contact the manager

Thanks for your collaboration

Lista Allergeni

1. Cereali contenenti glutine
(grano , segale , orzo , avena, farro,
kamut , e prodotti derivati)
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesci e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati
8. Frutta a guscio
(mandorle , nocciole , noci comuni ,
pecan ,pistacchi ,e prodotti derivati)
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Anidride solforosa e solfiti
12. Lupino e prodotti derivati
13. Molluschi e prodotti a base di molluschi
14. Semi di sesamo e prodotti derivati

Allergen List

1. Cereals containing gluten
(wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut
and derivative products)
2. Crustaceans and derived products
3. Eggs and derived products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and derived products
6. Soy and derived products
7. Milk and derived products
8. Nuts
(almonds , hazelnuts , common walnuts ,
pecans, pistachios, and derivative products)
9. Celery and derived products
10. Mustard and derived products
11. Sulfur dioxide and sulphites
12. Lupine and derived products
13. Molluscs and shellfish products
14. Sesame seeds and derived products



Mamma Rosa

“La Locanda”

Menu



Gentile Cliente

benvenuti alla Locanda di MammaRosa , Salvatore, Bruno e Sandro, unitamente a tutto lo staff, sono lieti di accompagnarVi in questo viaggio culinario scegliendo dal nostro menu' fatto con materie di alta qualita' e del territorio. Carne , pesce o verdure , un insieme bilanciato di sapori semplici e genuini ,preparati con impegno e passione. Trattiamo solo ingredienti freschi , ma talvolta , per esigenze di mercato , usiamo prodotti trattati con la tecnica del freddo Sara' nostra cura informarVi

Buon Appetito

Dear Guest

Welcome to the Locanda MammaRosa, Salvatore, Bruno and Sandro together with all the staff, are happy to accompany you on this culinary journey, helping You to choose from our menu , made with high quality materials and the territory Meat, Fish or Vegetables, a balanced collection of simple and genuine flavors, all prepared with passion and commitment. We only use fresh products , but sometimes , due to market needs , we'll use Frozen products. Will be our care to inform you

Enjoy Your meal

Le Entrate (Starters and Salad's)

<i>A flan di Pecorino fresco con insalatina di zucchine e mentuccia</i> (Fresh pecorino cheese "Flan" served with spring zucchini salad seasoned with mint leaf and balsamic dressing) (3-7)	€ 12
<i>Carpaccio di Manzo con rughetta e mousse di Grana Padano</i> (Beef-carpaccio with artichoke salad and shaved parmesan cheese in lemon dressing) (3-7-10)	€ 14
<i>La ciabatta fritta , il Crudo toscano e la Burrata</i> (Deep fried pizza-dough with Parma-ham & Burrata cheese) (1-7)	€ 13
<i>Il Tagliere Toscano della Locanda</i> (Tuscan "style" appetizer) (1-7)	€ 14
<i>Il Saute' di cozze e vongole</i> (Sautéed mussels & clams in oliveoil and garlic) (1-13)	€ 14
<i>Code di Gamberoni e avogado in cestino di pasta fill su mayonese all'aranciae</i> (Warm Prawns and avogado salad served in a fillo-pastry basket on a orange mayonnaise sauce) (13-15)	€ 15
<i>Baccala' mantecato con chips di polenta e salsa verde</i> (creamed salted cod "Venetian"style served with corn-meal chips and parsley sauce) (4-7)	€ 15

I Primi Piatti (Pasta's)

<i>Il risotto del Sole</i> (creamy risotto with "Sorrento" lemon sauce and topped with marinated tuna tartar) (1-9)	€ 16
<i>Le Bavette della Locanda</i> (Home-made Tagliolini with smoked duck carpaccio in a Truffle sauce) (1-3-7)	€ 17
<i>La calamarata di Paccheri alla Norma</i> (Home-made large macaroni with calamari and eggplant) (1-7 -13)	€ 15
<i>Le Taglioline al nero di seppie con scampi su fonduta di burrataa</i> (home made squid ink Fettuccini with shrimps and burrata cheese sauce) (1-2-3-7-13)	€ 14
<i>Gli Snocchi di Rucola con crema di datterino giallo e mozzarella di bufala</i> (arugola dumplings potatoes with yellow cherries tomato cream and buffalo mozzarella cheese) (1-3-7)	€ 14
<i>I Ravioli Mugellani al ragu' toscano</i> (Potatoes Ravioli with Tuscan meat sauce) (1-3-7-9)	€ 15
<i>Le fettuccine ai funghi porcini</i> (home made Fettuccini with porcini mushrooms sauce) (1-3-7-9)	€ 15
<i>I Fusilli avellinesi alle cozze , mantecati nel brodo di pecorino</i> (Home made pasta with mussel , creamed with goat cheese broth) (1-9)	€ 15

I Secondi Piatti (Main courses)

<i>La tagliata di manzo al tartufo estivo e lardo agli aromatic</i> (Beef "Tagliata" with black truffle and seasoned Lard) (1)	€ 28
<i>La Fiella del Pescatore</i> (minimo per 2) min. 2 pax (Sautéed mix sea-food , served in a pan with garlic bread minimum 2 person) (1-2-11-13)	€ 45
<i>La Tagliata di tonno in crosta di semi di sesamo con cipollotti in agrodolce</i> (Sesam seeds Tuna "tagliata" served with sweet & sour spirng onions) (4-14)	€ 22
<i>Tomahawk di suino di cinta</i> (1-3-7) (Deep fried Pork "tomahawk" cutlet)	€ 24
<i>Filetto di Orata al forno con patate e olive taggiasche</i> (4) (Oven baked sea-bream fillet with potatoes and seasoned black olives)	€ 23
<i>La terrina di melanzana alla Parmigiana</i> (1-3-7-17) (Gratinated eggplants with tomato sauce parmisian cheese and mozzarella cheese)	€ 17

Dalla Nostra Griglia (From our charcoal Grill)

<i>La Bistecca alla Fiorentina</i> (minimo per 2) min. 2 pax (The Florentine Steak)	€ 4.90 hg
<i>La Grigliata di carne Mista (Galletto, Salsiccia e Rosticciana)</i> (Mix grill meat , spicy spring chicken ,pork sausage and pork ribs) (10)	€ 20
<i>Il Galletto alla Diavola</i> (marinated spicy spring chicken)	€ 19
<i>Le Salsicce</i> (Pork sausages) (12)	€ 15
<i>La Rosticciana</i> (Pork spare ribs) (10)	€ 15

Per accompagnare (Side dish)

<i>Le verdure saltate carote e piselli</i> (sautéed green vegetables)	€ 4
<i>Le Insalate</i> (Salads)	€ 4
<i>Le patate al Forno</i> (Roasted Potatoes)	€ 4