

ANTIPASTI

ZUPPA DI POMODORO Tomatensuppe mit Schmand	4,80
BRUSCHETTA ¹ Frisch geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Oliven, Staudensellerie, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikumpesto, Parmesan	4,80
CAPRESE Tomaten, original italienischer Büffelmozzarella, Basilikum, Basilikumpesto, Balsamico-Creme	9,50
HAUSGEMACHTE ANTIPASTI ^{1,2,4,5} Gemischtes mediterranes Gemüse	8,50
ANTIPASTO MISTO ^{1,2,3,4,5} Gemischte Vorspeise mit mediterranem Gemüse, italienischen Wurst-, Käsespezialitäten, Oktopus	10,50
VITELLO TONNATO ^{2,4,5} Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischsauce, Kapern	9,80
CARPACCIO ^{2,4,5} Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Rucola, Parmesan	10,50

INSALATE

	PICCOLA	NORMALE
INSALATA POMODORO ^{2,4,5} Tomaten, Zwiebeln, Basilikumpesto, Vinaigrette	4,00	5,80
INSALATA MISTA ^{2,4,5} Gemischter Salat mit Gurken, Kirschtomaten, Radieschen, Balsamico-Dressing	4,00	5,80
INSALATA CESARE ^{4,6} Romanasalat mit Kirschtomaten, Knoblauchcroûtons, Parmesan, Cesare-Dressing	5,50	7,50
INSALATA CESARE MIT PUTENBRUST ^{2,4,5,6} Romanasalat mit Kirschtomaten, Knoblauchcroûtons, Parmesan, Cesare-Dressing	9,70	
INSALATA MANZO ^{2,3,5} Rucola, Angus-Filet, Champignons, Granatapfel, Ziegenkäse, Salsa-Verde-Dressing	12,90	
INSALATA GAMBERETTI ^{2,3,5} Gemischter Salat, Garnelen, Avocado, Gurken, Orangen, Frühlingslauch, Chili, Salsa-Verde-Dressing	11,90	
INSALATA NIZZA ^{1,4} Gemischter Salat, Thunfisch, Zwiebeln, Kidney-Bohnen, Kartoffeln, Ei, Mais, Oliven mit Stein, Kirschtomaten, Buttermilch-Dressing	9,90	
INSALATA TACCHINO ^{2,4,5} Gemischter Salat, Pute, Mais, Kirschtomaten, Parmesan, Buttermilch-Dressing	9,90	

FOCACCIA

DEL GIORNO – BIS 17 UHR

FOCACCIA FUNGHI FORESTA ⁴ Oreganoöl, Waldpilze, Bruschetta-Belag, Basilikumpesto, Rosmarin, original italienischer Büffelmozzarella	7,50
FOCACCIA SALSICCIA ^{2,3,4,5} Oreganoöl, scharfe Peperoni-Salami, grüne Oliven, Mozzarella, getrocknete Tomaten, Frühlingszwiebeln	7,90
FOCACCIA MARE ^{2,4,5} Mozzarella, Zwiebeln, Rucola, Garnelen, Tomaten, Knoblauch	9,50
FOCACCIA VERDURA Knoblauchöl, Antipasti-Gemüse, original italienischer Büffelmozzarella	6,00

LOCANDA

PIZZA & PASTA

www.locanda.de

ERLANGEN

f /LOCANDA.ERLANGEN

ig @LOCANDAERLANGEN

PIZZA

LIEBE PIZZAFREUNDE,

falls Euch die Pizza zu groß erscheint, können wir gerne eine Pizza auf zwei Teller aufteilen!
MEZZO MEZZO: Ebenfalls servieren wir den Probierfreudigen zwei Beläge auf einer Pizza, wobei immer die teurere Pizza berechnet wird. Selbstverständlich könnt Ihr, gegen einen kleinen Aufpreis, Eure Pizza auch nach eigenem Wunsch belegen.

MARGHERITA ⁴ Tomatensauce, Edamer	7,00	RUCOLA Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmesan, Knoblauchöl	9,90
AGLIO Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Knoblauchöl	8,50	CLASSICA ^{2,3,4,5} Tomatensauce, Edamer, Salami, Vorderschinken, frische Champignons	10,50
FUNGHI FRESCHI ⁴ Tomatensauce, Edamer, frische Champignons	7,90	SALSICCIA PICCANTE ^{2,3,4,5} Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Peperoni-Salami, Kirschtomaten, Basilikum	10,90
SALAMI ^{2,3,4,5} Tomatensauce, Edamer, Salami	9,50	SPECIALE ^{1,2,3,4,5} Tomatensauce, Edamer, Salami, Vorderschinken, frische Champignons, Zwiebeln, Oliven, grüne Peperoni	10,90
PROSCIUTTO ^{2,3,4,5} Tomatensauce, Edamer, Vorderschinken	9,50	PERA E GORGONZOLA ⁴ Schmand, Mozzarella, Gorgonzola, Williams Birne, Radicchio, Thymian-Honig	10,90
CAPPERI ^{1,4} Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven	9,50	MARINARA ^{2,4,5} Tomatensauce, Edamer, Meeresfrüchte, Knoblauchöl	11,50
PROSCIUTTO E FUNGHI ^{2,3,4,5} Tomatensauce, Edamer, Vorderschinken, frische Champignons	9,90	SALMONE Schmand, Mozzarella, Lachs, Spinat	11,80
HAWAII ^{2,3,4,5} Tomatensauce, Edamer, Vorderschinken, Ananas	9,90	PROSCIUTTO CRUDO ² Tomatensauce, Mozzarella, italienischer roher Schinken tipo Parma, Rucola, Parmesan	12,50
RUSTICA ^{1,4} Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten, Zwiebeln, Oliven, Oreganoöl	10,50	FORESTA ^{2,5} Tomatensauce, Mozzarella, Tallegio, Salami-Spianata Romana, Frühlingslauch, Waldpilze, rote Zwiebeln	11,90
TONNO ⁴ Tomatensauce, Edamer, Thunfisch, Zwiebeln	9,90	PULLED PORK ^{4,5} Tomatensauce, Mozzarella, Pulled Pork, eingelegte Zwiebeln, Ziegenkäse, Chimichurri	11,90
BROCCOLI E SPINACI ⁴ Schmand, Mozzarella, Gorgonzola, Spinat, Brokkoli	10,50		
CAPRESE Mozzarella, Kirschtomaten, Mozzarellakugeln, Basilikum	10,00		
VEGETARIANA Tomatensauce, Mozzarella, Antipasti-Gemüse, Knoblauchöl	10,50		
MELANZANE Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan, Aubergine, Oreganoöl	10,50		
QUATTRO FORMAGGI ⁴ Tomatensauce, Mozzarella, Edamer, Gorgonzola, Parmesan	10,50		

GERNE PRÄSENTIEREN WIR IHNEN
UNSERE **WOCHENKARTE**
AUCH MIT **VEGANEN GERICHTEN!**

PASTA

AUF WUNSCH AUCH MIT VOLLKORN-PASTA!

Wir bieten auch glutenfreie Nudeln an, weisen Euch jedoch darauf hin, dass die Zubereitung ein wenig länger dauern kann. Wir bemühen uns darum, die Speisen vor dem Kontakt mit Gluten zu schützen. Da wir in unserer offenen Küche aber mit sehr viel Mehl arbeiten, können wir keine 100%ige Glutenfreiheit garantieren!

SPAGHETTI	
AL SUGO DI POMODORO Italienische Tomatensauce	7,00
AGLIO, OLIO E PEPERONCINO ² Knoblauch, Petersilie, scharfe Chilis, Olivenöl	8,50
CARBONARA ² Speck, Ei, Parmesan, Petersilie	8,80
PENNE	
ARRABIATA ² Feurig-scharfe Tomatensauce	7,50
BOLOGNESE ^{2,3,4,5} Hausgemachte Hackfleischsauce	8,80
POLPO ^{1,2,5} Tomatensauce, Oktopus, Oliven, Kapern, Basilikum, Petersilie, Chili	10,50
TAGLIATELLE	
GAMBERETTI E RUCOLA ^{2,5} Gebratene Garnelen, Tomatensauce, getrocknete Tomaten, Rucola, Frühlingslauch, Chili, Knoblauchöl	11,50
SALMONE ^{2,3,5} Lachs, Hummersauce, getr. Tomaten, Frühlingslauch, Zuckerschoten	11,50
MANZO E FUNGHI Angus-Filet, Waldpilze, Spinat, Pilzrahmsauce	13,50
RAVIOLI RICOTTA Mit Spinat-Ricotta-Füllung, Basilikum, Tomatensauce	10,50
GNOCCHI GORGONZOLA E SPINACI ² Gorgonzolasauce, Spinat, Walnüsse	9,50

DOLCI

TARTUFO ^{1,4} Schokoladen-Zabaglione-Eiscreme mit Haselnüssen	4,50
HAUSGEMACHTE VANILLE PANNA COTTA Mit Erdbeersauce	4,30
HAUSGEMACHTE CRÈME BRÛLÉE ⁵ Gebrannte Vanillecrème	4,30
BROWNIE AL CIOCCOLATO ^{1,5,6} Schokoladenbrownie mit Walnüssen und Vanilleeis	5,80
HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ ^{2,7}	5,50
EISCRÈME (VON BRUNO GELATO, KUGEL) ^{1,6} Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella	1,50
DESSERTVARIATION Ab zwei Personen	8,50

Alle Preise in EURO inklusive Mehrwertsteuer.
(1) geschwärzt | (2) Konservierungsstoffe | (3) Geschmacksverstärker
(4) Farbstoff | (5) Antioxidationsmittel | (6) Dressing mit Sardellen
Bei Allergien fragen Sie bitte nach unserem Inhaltsstoffverzeichnis.

CAFFETTERIA

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO ²	1,90
ESPRESSO DOPPIO ²	2,90
CAPPUCCINO ²	2,90
CAFÈ CREMÉ ²	2,30
MILCHKAFFEE ²	2,90
LATTE MACCHIATO ²	3,00
TEE Cilles	2,50
Schwarzer Tee, Grüner Tee, Pfefferminztee, Kamillentee, Früchtetee	
HEISSE SCHOKOLADE	3,20

BIRRE

TUCHER HELLES HEFEWEIZEN vom Fass	0,5 L	3,90
ZIRNDORFER LANDBIER vom Fass	0,5 L	3,80
ZIRNDORFER KELLERBIER vom Fass	0,5 L	3,80
GRÜNER VOLLBIER HELL vom Fass	0,5 L	3,80
RADLER ^{1,2}	0,5 L	3,60
LEDERER PILS	0,33 L	2,80
JEVER FUN ALKOHOLFREI	0,33 L	2,80
TUCHER WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,5 L	3,90

BIBITE

BAD BRÜCKENAUER MINERALWASSER medium / naturell	0,25 L 0,75 L	2,50 4,90
FRUCHTSÄFTE UND FRUCHTNEKTAR Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft, Johannisbeernektar, Maracujanektar, Kirschnektar, Cranberrynektar	0,2 L 0,4 L	2,50 3,50
FRUCHTSAFTSCHORLE	0,2 L 0,4 L	2,30 3,30
PEPSI, PEPSI LIGHT ^{1,2}	0,2 L 0,4 L	2,50 3,50
BLUNA MIX ^{1,2} Cola-Orange	0,2 L 0,4 L	2,50 3,50
BLUNA ^{1,2} Orange oder Zitrone	0,2 L 0,4 L	2,50 3,50
SCHWEPPESS Tonic Water ³ , Ginger Ale ¹ , Bitter Lemon ^{3,6}	0,2 L 0,4 L	2,80 4,20
TRADE ISLANDS ICED TEA PFIRSICH ²	0,33 L	3,50
BIONADE HOLUNDER	0,33 L	3,50
RED BULL ²	0,25 L	3,40

Alle Preise in EURO inklusive Mehrwertsteuer.

(1) mit Farbstoff | (2) coffeinhaltig | (3) chininhaltig

(4) Geschmacksverstärker | (5) Süßungsmittel | (6) Antioxidationsmittel

Bei Allergien fragen Sie bitte nach unserem Inhaltsstoffverzeichnis.

VINI BIANCHI

FRIZZANTINO Perlwein, Emilia Romagna, Italien	0,2 L	3,30
SOAVE, DOC Verona, Italien	BOTTIGLIA 1,5 L	25,00
	1 LITRO 1,0 L	16,70
	MEZZO LITRO 0,5 L	8,60
CHARDONNAY, IGT Verona, Italien	BICCHIERE 0,2 L	3,70
PINOT GRIGIO, IGT Verona, Italien	WEINSCHORLE 0,2 L	3,00
SILVANER, KABINETT Hüttenheimer Tannenber		

VINI ROSATI

MARTINI ROSÉ Extra dry	0,2 L	3,30
ROSATO Verona, Italien	BOTTIGLIA 1,5 L	25,00
	1 LITRO 1,0 L	16,70
	MEZZO LITRO 0,5 L	8,60
ROTLING, QBA Thüngersheimer Ravensburg	BICCHIERE 0,2 L	3,70
	WEINSCHORLE 0,2 L	3,00

VINI ROSSI

LAMBRUSCO Perlwein, Emilia Romagna, Italien	0,2 L	3,00
MERLOT, IGT Verona, Italien	BOTTIGLIA 1,5 L	25,00
	1 LITRO 1,0 L	16,70
	MEZZO LITRO 0,5 L	8,60
CHIANTI, DOCG Toskana, Italien	BICCHIERE 0,2 L	3,70
BARBERA D'ASTI, DOCG Piemont, Italien		
PRIMITIVO-NEGRO AMARO, IGT Puglia, Italien		
CABERNET SAUVIGNON, IGT Verona, Italien		

VINI SPECIALI

BIANCHI

GRAUBURGUNDER VDP.Ortswein Weingut Ludwig Knoll 2017 Stetten, trocken, aus ökologischem Anbau	0,75 L	24,50
LUGANA, DOC Santa Christina, Massoni 100% Lugana, Verona, Italien	0,75 L	25,50

ROSSI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, DOC Selva de Canonici, Cantine Dragani 12 Monate fassgereift, Abruzzen, Italien	0,75 L	23,50
VALPOLICELLA SUPERIORE, DOCG Ripasso, Azienda Agricola Giarola, Corvina, Rondinella und Molinara, 12 Monate Barrique, Veneto, Italien	0,75 L	25,50

APERITIVI

PROSECCO	0,1 L 0,75 L 0,2 L	3,50 20,00 3,80
PROSECCOSCHORLE Prosecco, Soda, Eis		
PROSECCO AUF EIS	0,2 L	5,00
APEROL SPRIZZ ¹ Prosecco, Aperol, Soda, Eis	0,2 L	5,50
VENETO SPRIZZ ¹ Weißwein, Aperol, Soda, Eis	0,2 L	5,00
HUGO Prosecco, Holundersirup, Minze, Limetten, Soda	0,2 L	4,90
LILLET WILDBERRYS Lillet Blanc, Schwegges Wild Berry, Blaubeeren	0,2 L	4,90
MARTINI BIANCO ROYAL Prosecco, Martini Bianco, Soda Wasser, Zitrone, Minze	0,2 L	4,90
MARTINI ROSATO ROYAL Prosecco, Martini Rosato, Soda Wasser, Orange, Minze	0,2 L	4,90
MARTINI FIERRO TONIC	0,2 L	4,90
MARTINI MILANO Prosecco, Martini bitter, Cranberry, Minze	0,2 L	4,90
CAMPARI ORANGE ¹ / SODA ¹	0,2 L	4,90

LONGDRINKS

BOMBAY DRY GIN	4 cl	4,00
TANQUERAY GIN	4 cl	5,00
TANQUERAY N° 10 GIN + SCHWEPPESS	4 cl	7,00 2,50
WODKA LEMON/ TONIC ^{3,6}		6,50
WOKA BULL ^{1,2}		7,00
BULLEIT BOURBON COLA ^{1,2}		6,50
BULLEIT BOURBON GINGER ALE ¹		6,50

AMARO

AVERNA	2 cl 4 cl	2,30 3,50
RAMAZZOTTI	2 cl 4 cl	2,30 3,50
JÄGERMEISTER	2 cl 4 cl	2,30 3,80
FERNET BRANCA	2 cl 4 cl	2,30 3,80
SAMBUCA MOLINARI	2 cl 4 cl	2,30 3,80
CYNAR	2 cl 4 cl	2,30 3,80
TEQUILA SILVER/GOLD	2 cl 4 cl	2,30 3,80

GRAPPA/LIKÖR

GRAPPA CHARDONNAY	2 cl	3,20
GRAPPA PROSECCO	2 cl	3,50
GRAPPA MOSCATO	2 cl	3,50
GRAPPA AMARONE 43°	2 cl	4,00
LIMONCELLO	2 cl	2,30
AMARETTO	4 cl	3,50
BAILEYS	4 cl	3,80
MARTINI BIANCO/ROSSO	5 cl	4,00
FRANGELICO	2 cl	2,50

COCKTAILS

SOURS

TEQUILA SUNRISE Tequila, Grenadine ¹ , Zitronensaft, Orangensaft	6,00
WHISKY SOUR Whisky, Zitronensaft, Puderzucker, Orangensaft	6,00
APEROL SOUR Aperol ^{1,4} , Zitronensaft, Puderzucker, Orangensaft	6,00
GIN FIZZ Gin, Zitronensaft, Puderzucker, Soda	6,00

CLASSICS

COSMOPOLITAN Wodka, Triple Sec, Lime Juice, Cranberry Juice	6,00
CUBA LIBRE ^{1,2} Whisky, Limetten, Puderzucker, Orangensaft	6,50
CAIPIRINHA Cachaça, Lime Juice, Limetten, Rohrzucker	6,50
CAIPIROSKA Wodka, Lime Juice, Limetten, Rohrzucker	6,50
CAIPIROL Aperol ¹ , Lime Juice, Limetten, Rohrzucker	6,50
MOSCOW MULE ⁶ Wodka, Lime Juice, Ginger Beer, Minze, Gurke	7,00
MOJITO Rum, Minze, Lime Juice, Limetten, Puderzucker, Soda	7,00
NEGRONI ¹ Martini Bitter, Antiqua Formula, Dry Gin, Orangenscheibe	7,00

STRONG

TOUCH DOWN Wodka, Apricot Brandy ¹ , Grenadine ¹ , Zitronensaft, Maracujanektar	7,00
SEX ON THE BEACH Wodka, Amaretto, Peachlikör, Zitronensaft, Cranberry Juice, Ananassaft	7,00
MAI TAI Rum weiß, Rum braun, Rum 73%, Triple Sec, Lime Juice, Zitronensaft, Puderzucker, Mandelsirup, Ananassaft	7,50
LONG ISLAND ICED TEA Wodka, Rum weiß, Gin, Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Cola ^{1,2} , Orangensaft	7,50

ALKOHOLFREI

FIVE FRUIT Ananassaft, Orangensaft, Kirschsaff, Zitronensaft, Mangosirup ¹	4,50
COCONUT KISS Ananassaft, Kirschsaff, Orangensaft, Cocos-Crème, Sahne	4,50
VIRGIN CAIPIRINHA Ginger Ale ¹ , Rohrzucker, Lime Juice, Limetten	4,50
STRAWBERRY CREAM Orangensaft, Ananassaft, Cocos-Crème, Erdbeerpüree, Sahne	4,50

COCKTAIL HAPPY HOUR
VON 17⁰⁰ – 20⁰⁰ & AB 22⁰⁰
ALLE COCKTAILS & LONGDRINKS 4⁵⁰ €