



MENU ESTIVO 2025

ANTIPASTI

Gaspacho bufala dop campana acciuga in due consistenze € 13

Gaspacho with Mozzarella from Campania and Anchovies

1.4.7.8.9.12

Battuta di manzo Bagna Cauda e giardiniera di verdure in agrodolce € 13

Beef Tartare with Bagna Cauda and Sweet-and-Sour Pickled Vegetables

4.7.10.12

Vitello tonnato della Locanda € 13

Veal with Tuna Sauce

1.3.4.8.9.12

(V) Verdure ripiene biologiche crema di pecorini € 12

Organic Stuffed Vegetables with Pecorino Cheese Cream

1.3.6.8

PRIMI PIATTI

Pappa al pomodoro con baccalà mantecato olio al basilico € 12

Tomato Bread Soup with Creamed Salt Cod and Basil Oil

1.4.7.9

Linguina pesto trapanese nduja e burrata € 13

Linguine with Trapanese Pesto, 'Nduja, and Burrata

1.4.7.8.9

Gnocchetto agli spinaci ripieno ai 4 latti Burro Ocelli grana croccante € 13

Spinach Gnocchi Filled with Cheese, Butter, and Crispy Grana

1.3.6.7.9

Fregola zafferano e molluschi crema di patate e fiori di zucca € 14

Fregola with Saffron Shellfish, Potato Cream and Zucchini Flowers

1.4.7.9.12.14

In alternativa puoi scegliere i fuori menù dello Chef: piatti esclusivi, creati con gli ingredienti stagionali selezionati

Alternatively, you can choose the Chef's Off-Menu: a unique dish created with selected seasonal ingredients



il
CIOCCO



MENU ESTIVO 2025

PIATTI PRINCIPALI

Petto d'anatra ai frutti rossi verdure alla griglia € 16

Duck Breast with Red Fruits and Grilled Vegetables

9.12

Guancia di maiale al pinot nero Mordini soffice di patate € 15

Pork cheek braised in Mordini Pinot Nero with creamy mashed potatoes

7.9.12

(V) Buns di barbabietola hamburger di ceci, salsa babaganoush misticanza € 14

Beetroot Bun with Chickpea Burger, Babaganoush Sauce, and salad

1.8.9.11

Rollè di branzino scarola, bufala, mazzancolle e scarola liquida € 16

Sea Bass Roll with Escarole, Mozzarella and Prawns

2.4.7

Degustazione di formaggi e le nostre confetture € 13

Cheese Tasting with Our Jams

7

DESSERT

Parfait alle fragole con ganache al cioccolato fondente € 6

Strawberry Parfait with Dark Chocolate Ganache and Hazelnut Brittle

3.7.8

Gelato artigianale "Olimpia" nel cestino € 6

"Olimpia" Artisanal Ice Cream in a Basket

1.3.7.8

Bonèt al caffè e cioccolato con salsa di albicocche alle erbe € 6

Coffee and Chocolate Bonèt with Apricot and Herb Sauce

1.3.7.8

Cheesecake ai lamponi € 6

Raspberry Cheesecake

1.3.7.8

In alternativa puoi scegliere i fuori menù dello Chef: piatti esclusivi, creati con gli ingredienti stagionali selezionati

Alternatively, you can choose the Chef's Off-Menu: a unique dish created with selected seasonal ingredients



il
CIOCCO