

Formaggi

Portion	9
Taleggio, Parmigiano Reggiano, Pecorino, Gorgonzola	
Misto di formaggi	15

Dolci

Tiramisu	9
Gelati e Sorbetti « Il Pozzetto »	9
Semifreddo della casa	10
Caffè con gelato	12
Baba con rhum, panna e fregole	12
Coppa « Amarena »	12
Glace vanille, chantilly, griottes et amandes grillées <i>Vanilla ice cream, cherries with alcohol, whipped cream and grilled almonds</i>	
Zabaglione al Amaretto (la portion)	13
Minimum deux portions, selon disponibilité	
Vin santo e cantuccini alle mandorle	15

Caffè e Infusioni

Caffè Espresso Illy	4
Cappuccino Illy	6
Thé et Tisanes	4
Caffè Viennois	6
Caffè Irish	12
Caffè con grappa del Piave	12

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Aperitifs

Prosecco extra dry 15cl	9
Spritz prosecco et campari 15cl	9
Bellini prosecco et pêche 15cl	12
Kir royal au prosecco 15cl	9
Coupe de champagne rosé T. Davella 15cl	12
Coupe de champagne blanc T. Davella 15cl	12
Americano 15cl	10
Campari 10cl	10
Creme aux amandes base vin Marsala 7cl	8
Gin tonic « Bombay Sapphire » 10cl	12
Kir 15cl	8
Martini 10cl	9
Negroni 15cl	10
Porto 7cl	9
Ricard 7cl	9
Vodka « Absolut » 7cl	12
Vodka « Belvédère » (Pologne) 7cl	17
Bourbon Jack Daniels 10cl	10
Scotch blend J&B 10cl	10
Scotch blend Johnny Walker Black 10cl	12
Pure malt Lagavulin 18 ans 10cl	16

Eaux et Autres

Evian, Ferrarelle 50cl	6
Coca-Cola, Seven Up, Schweppes 33cl	7
Jus de fruits 25cl	7
Bières Heineken, Moretti 33cl	8



8, RUE DU DRAGON
75006 PARIS
TÉL. 01.45.44.12.53

LA LOCCANDA

Antipasti della Locanda

- Buffet di legumi sott'olio** 14
Assiette de légumes grillés et marinés
Grilled and marinated veggies
- Mozzarella in bandiera** 17
Mozzarella de bufflonne, tomate et roquette sauvage
Buffala mozzarella, tomato and arugola salad
- Bresaola e caprini** 17
Viande de grison avec crostinis de chèvre chaud
Bresaola carpaccio with warm goat's cheese crostini
- Carciofini alla giudea** 18
Artichauts sautés avec huile, ail, vin blanc et câpres
Sauteed artichokes with oil, garlic, white wine and capers
- Carpaccio di manzo e grana** 19
Fines tranches de viande CE crue,
fromage grana et roquette sauvage
Thin slice raw EC beef served with grana cheese and arugola salad
- Calamaretti fritti** 21
Petits calamars soupions frits
Fried calamari
- Delizie della Locanda** 24
Assiette de jambon de Parme,
mozzarella, roquette, poivrons et melon
Parma ham, mozzarella, arugola salad, red peppers and melon

Pasta

Bucatini pomodorini freschi e buccia de limone	17
<i>Petites tomates fraîches avec zeste de citron</i> <i>Small speing tomatoes with grated lemon peel</i>	
Fettucine Alfredo	18
<i>Beurre et parmesan</i> <i>Butter and parmesan cheese</i>	
Penne primavera	19
<i>Tomate, aubergine, courgette et huile d'olive</i> <i>tomato, eggplant, zucchini and olive oil</i>	
Spaghetti alla puttanesca	19
<i>Tomate, anchois, olives, câpres, ail et huile d'olive</i> <i>Tomato, anchovies, olives, capers, garlic and olive oil</i>	
Trofie con carciofi e calamari	21
<i>Pâtes courtes avec artichauts, calamars et huile d'olive</i> <i>Short pasta with artichokes, squid and olive oil</i>	
Linguine alle vongole veraci	23
<i>Palourdes de Bretagne, ail, vin blanc et huile d'olive</i> <i>Brittany clams, garlic, white wine and olive oil</i>	

Carne e Pesce

Scaloppina alla Milanese	23
<i>Escalope de veau panée à la milanaise</i> <i>Veal scaloppina milanese style</i>	
Orata grigliata al sale	27
<i>Dorade grillée au sel de Guérande et ses petits légumes</i> <i>Grilled seabream with seasalt served with season veggies</i>	
Costine d'agnello grigliate	27
<i>Côtes d'agneau grillées aux herbes et ses petits légumes</i> <i>Lamb chops grilled with herbs served with season veggies</i>	