



LA LOCANDA DEL CAVALIERE

Menu

LA LOCANDA DEL CAVALIERE

LA LOCANDA DEL CAVALIERE È UN RISTORANTE CHE DALL'AGOSTO 2005
DELIZIA I PALATI DEI PROPRI CLIENTI.

CUCINA ROMANA RIVISITATA E AMBIENTE MEDIEVALE NEL QUALE LA NOSTRA
CLIENTELA PUÒ GUSTARE, OLTRE AI PRIMI PIATTI, OTTIME CARNI ALLA BRACE
SELEZIONATE E LE NOSTRE PIZZE COTTE IN FORNO A LEGNA.

I PIATTI POSSONO ESSERE ACCOMPAGNATI DA UNA VASTA GAMMA DI VINI ROSSI
E BIANCHI , OPPURE SI PUÒ SCEGLIERE LA MESCITA ALLA SPINA DI BIRRE E VINI.
IL NOSTRO PUNTO DI FORZA, OLTRE ALL'ENORME PASSIONE CHE METTIAMO,
E' LA CURA DEL DETTAGLIO, LA SCELTA DI PRODOTTI DI PRIMA QUALITÀ,
L'ACCOGLIENZA CALOROSA, PICCOLI GESTI CHE LEGANO I NOSTRI CLIENTI ALLA
NOSTRA CUCINA E AL NOSTRO STAFF.



SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA DI SEGNALARE AL MOMENTO DELL'ORDINE
EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE

****SERVIZIO****
***ACQUA POTABILE TRATTATA**
***ACQUA POTABILE TRATTATA E GASSATA**

GLI IMPIANTI A MICROFILTRAZIONE DELLA PROGETTO AQUA, MEDIANTE
UN SISTEMA DI "ULTRAFILTRAZIONE" A DOPPIO STADIO, SONO IN GRADO
DI RIMUOVERE GLI INQUINANTI CHIMICI, I METALLI PESANTI, I VIRUS E I BATTERI.
L'ACQUA OTTENUTA TRAMITE GLI IMPIANTI A MICROFILTRAZIONE
MANTIENE INALTERATE LE QUALITÀ ORGANOLETICHE DELL'ACQUA STESSA.

LE CERTIFICAZIONI

GLI IMPIANTI DELLA PROGETTO AQUA SRL GODONO DI CERTIFICAZIONI "CE"
IL SISTEMA DI FILTRAZIONE È RISPONDENTE ALLE NORMATIVE VIGENTI
IL SERVIZIO "PROGETTO AQUA" È RISPONDENTE AL D.L. 31 DEL 2 FEBBRAIO
2001 CONCERNENTE LA QUALITÀ DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO.
IL SERVIZIO "PROGETTO AQUA" RISPONDENTE AL D.L. 181 DEL 23 GIUGNO 2013
CONCERNENTE L'ETICHETTATURA E LA PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI.

ANTIPASTI

TAGLIERE DELLA LOCANDA _____ € 9.50
(PROSCIUTTO CRUDO, LONZA, SCHIACCIATA PICCANTE, SALSICCIA STAGIONATA, MORTADELLA FORMAGGI CON MIELE)

ANTIPASTO DEL CAVALIERE _____ € 9.50
(INVOLTINO DI MELANZ. CON PROSC. COTTO E FORMAGGIO, FUNGO GRATINATO, INVOLTINO CON PANCETTA E OLIVA, CREMA GORGONZOLA E NOCI, FORMAGGIO SARDO, FILETTI DI MELANZANE, PROSCIUTTO CRUDO)

ANTIPASTO BUFALA D.O.P. e PROSCIUTTO _____ € 9.50

FRITTI

SUPPLI' CACIO E PEPE FATTI IN CASA _____ € 2.00

SUPPLI' FATTI IN CASA _____ € 2.00

CROCCHETTA DI PATATE* (CON MOZZARELLA) _____ € 1.50

OLIVE ALL'ASCOLANA* (1 PORZ. 5 OLIVE) _____ € 3.00

FIORE DI ZUCCA* _____ € 2.50

FILETTO DI BACCALA'* _____ € 2.50

PATATE DELLA DONZELLA _____ € 5.00
(CHIPS FRESCHE CACIO E PEPE)

BRUSCHETTE (SOLO A CENA) PANE FATTO IN CASA

BRUSCHETTA AGLIO E OLIO _____ € 1.50

BRUSCHETTA AL POMODORO _____ € 2.50

BRUSCHETTA CON CREMA DI PORCINI E TARTUFO _____ € 2.50

BRUSCHETTA CON CREMA DI CARCIOFI E TARTUFO _____ € 2.50

BRUSCHETTA CON CREMA DI OLIVE _____ € 2.00

*PRODOTTI SURGELATI



PRIMI PIATTI

I TONNARELLI DI SUA MAESTA' _____ € 10.00
(CARBONARA CON TARTUFO AL PROFUMO DI BASILICO)

Le TRENETTE DEL GIULLARE _____ € 10.00
(CACIO E PEPE CON PACHINO E RUCOLA)

I CASERECCI DEL MENESTRELLO _____ € 10.00
(AMATRICIANA SU LETTO DI FONDUTA DI PECORINO DI FOSSA)

Le GOCCE D'ORO DI FEDERICO II _____ € 10.00
(LASAGNA IN BIANCO, CREMA DI FORMAGGI, FUNGHI, PROSCIUTTO COTTO)

FETTUCCHINE ALLA BOSCAIOLA _____ € 10.00
(PANNA, FUNGHI, SALSICCIA, PISELLI)

FETTUCCHINE AI FUNGHI PORCINI* _____ € 10.00

FETTUCCHINE AL RAGU' _____ € 9.50

PENNE ALL'ARRABBIATA _____ € 9.00

PAPPARDELLE AL RAGU' DI CINGHIALE* _____ € 10.00

GNOCCHI FATTI IN CASA (IL GIOVEDI) _____ € 11.00

*PRODOTTI SURGELATI



SECONDI PIATTI

BISTECCA ENTRECOTE DANESE* (CIRCA 250GR) _____ € 14.00

BISTECCA ENTRECOTE ARGENTINA** (CIRCA 250GR) _____ € 14.00

FIorentINA (MINIMO 1 KG) _____ L'ETTO € 5.00

TOMAHAWK (MINIMO 1 KG) _____ L'ETTO € 6.00

FILETTO DANESE*** (CIRCA 250GR) _____ € 18.00

FILETTO DANESE AL PEPE VERDE (CIRCA 250GR) _____ € 19.50

TAGLIATA ARGENTINA** CON FUNGHI PORCINI _____ € 19.00

TAGLIATA ARGENTINA** RUCOLA/PACHINO/SCAGLIE DI PARMIGIANO _____ € 18.00

PANATA DI MAIALE AL FORNO _____ € 11.00

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA _____ € 11.00

SCALOPPINA AL LIMONE O AL VINO _____ € 10.00

MELANZANA ALLA PARMIGIANA _____ € 11.00

SALSICCE _____ € 9.00

*BISTECCA ENTRECOTE DANESE COSTO L'ETTO € 5.50

**BISTECCA ENTRECOTE ARGENTINA COSTO L'ETTO € 5.50

***FILETTO DANESE COSTO L'ETTO € 7.00



CONTORNI

INSALATA MISTA _____	€ 3.50
PATATINE FRITTE** _____	€ 4.00
PATATE AL FORNO _____	€ 5.00
CICORIA SALTATA IN PADELLA _____	€ 5.00
BROCCOLETTI SALTATI IN PADELLA (VERDURA DI STAGIONE)	€ 5.00
CARCIOFI ALLA ROMANA (VERDURA DI STAGIONE) _____	€ 5.00
FAGIOLI CON COTICHE E PEPERONCINO _____	€ 5.00

**PRODOTTO SURGELATO



PIZZE E PINSE ROSSE

PIZZA / PINSA

MARINARA	€ 6.00	€ 7.00
(POMODORO, ORIGANO, AGLIO)		
MARGHERITA	€ 6.50	€ 7.50
(POMODORO, MOZZARELLA)		
NAPOLI	€ 7.00	€ 8.00
(POMODORO, MOZZARELLA, ALICI)		
CAPRICCIOSA	€ 8.50	€ 9.50
(POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, CARCIOFINI, OLIVE, UOVO, PROSC CRUDO)		
PARMIGIANA	€ 8.00	€ 9.00
(POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, PARMIGIANO)		
BUFALA PACHINO	€ 8.50	€ 9.50
(POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, PACHINO)		
FUNGHI	€ 7.50	€ 8.50
(POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI)		
FUNGHI E PROSCIUTTO	€ 8.50	€ 9.50
(POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, PROSCIUTTO CRUDO)		
CARCIOFINI E MAIS	€ 7.50	€ 8.50
(POMODORO, MOZZARELLA, CARCIOFINI, MAIS)		
CIPOLLA E SALSICCIA	€ 8.50	€ 9.50
(POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLA, SALSICCIA)		
TONNO	€ 8.00	€ 9.00
(POMODORO, MOZZARELLA, TONNO)		
CICORIA SALSICCIA	€ 9.00	€ 10.00
(POMODORO, MOZZARELLA, CICORIA RIPASSATA, SALSICCIA)		
DIAVOLA	€ 8.00	€ 9.00
(POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE)		
VEGETARIANA	€ 8.50	€ 9.50
(POMODORO, MOZZARELLA, CICORIA, PEPERONI, MELANZANE, ZUCCHINE)		
WURSTEL	€ 8.00	€ 9.00
(POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL)		

Pizze piccole - 1,00€ Cent

COSTO PER OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO DA € 0,50 A € 3,00

PIZZE E PINSE BIANCHE

	PIZZA / PINSA	
LA CASTELLANA _____ (MOZZARELLA, PROVOLA, PORCHETTA)	€ 11.00	€ 12.00
DEL CAVALIERE _____ (MOZZARELLA, PEPPERONI, GORGONZOLA, PARMIGIANO, SPECK)	€ 9.00	€ 10.00
DELLA REGINA _____ (MORTADELLA, BURRATINA, GRANELLA DI PISTACCHI)	€ 9.00	€ 10.00
PATATE MOZZARELLA e SALSICCIA _____ (MOZZARELLA, PATATE, SALSICCIA)	€ 8.50	€ 9.50
PROSCIUTTO e MOZZARELLA _____ (MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO)	€ 8.00	€ 9.00
FIORI DI ZUCCA e ALICI _____ (MOZZARELLA, FIORI DI ZUCCA, ALICI)	€ 8.00	€ 9.00
BOSCAIOLA _____ (MOZZARELLA, FUNGHI, SALSICCIA)	€ 8.50	€ 9.50
BROCCOLETTI* e SALSICCIA _____ (MOZZARELLA, BROCCOLETTI RIPASSATI, SALSICCIA,)	€ 9.00	€ 10.00
QUATTRO FORMAGGI _____ (MOZZARELLA, GORGONZOLA, PARMIGIANO, PROVOLA)	€ 8.50	€ 9.50
GORGONZOLA e RADICCHIO _____ (MOZZARELLA, GORGONZOLA, RADICCHIO)	€ 8.00	€ 9.00
PROVOLA PORCINI** _____ (MOZZARELLA, PROVOLA, FUNGHI PORCINI)	€ 9.00	€ 10.00
PROVOLA e Speck _____ (MOZZARELLA, PROVOLA, SPECK)	€ 9.00	€ 10.00
RUCOLA BRESAOLA PARMIGIANO _____ (MOZZARELLA, RUCOLA, BRESAOLA PARMIGIANO)	€ 9.00	€ 10.00
PAPALINA _____ (MOZZARELLA, MAIS, PROSCIUTTO CRUDO)	€ 8,50	€ 9,50
FOCACCIA _____	€ 3,50	€ 4,50

Pizze piccole - 0,50€ Cent

**PRODOTTI SURGELATI
*VERDURA DI STAGIONE

CROSTINI

CROSTINO MOZZARELLA e PROSCIUTTO CRUDO _____	€ 8.50
CROSTINO MOZZARELLA e ALICI _____	€ 8.00
CROSTINO MOZZARELLA SPECK e RUCOLA _____	€ 9.00

FRUTTA

FRUTTA DI STAGIONE _____ € 5.00
ANANAS _____ € 4.00

DOLCI FATTI IN CASA

COPPA DEL CAVALIERE _____ € 5.00
(CREMA CHANTILLY, GRANELLA DI MANDORLE, AMARETTO E CARAMELLO)

COPPA DEL VIANDANTE _____ € 5.00
(CREMA A BASE DI RICOTTA CON LATTE DI MANDORLE, PISTACCHI, NUTELLA E CIOCCOLATO).

TIRAMISU' _____ € 5.00

PANNA COTTA _____ € 5.00
(A SCELTA: CIOCCOLATO, CARAMELLO, NUTELLA, FRUTTI DI BOSCO, AMARENA)

SBRICOLATA _____ € 5.50
(CREMA CHANTILLY A SCELTA TRA: CIOCCOLATO, CARAMELLO, NUTELLA FRUTTI DI BOSCO, AMARENA)

SORBETTO _____ € 3.00



VINO ALLA MESCITA

- DILETTO VINO BIANCO 1/4 LITRO € 3.50
- SYRAH IGP NETTUNO ROSSO 1/2 LITRO € 6.00
- GLERA VINO BIANCO FRIZZANTE 1 LITRO € 10.00

BIRRE ALLA SPINA

KRONENBOURG 1664

LE NOTE AROMATICHE DELLO STRISSELSPALT, UNA VARIETA DI LUPPOLO ORIGINARIA DELL'ALSZIA DEFINITO IL "CAVIALE DEI LUPPOLI", LA CARATTERIZZANO IN MANIERA INCONFONDIBILE. 5,0% VOL.

0,4 CL € 5.00

0,2 CL € 3.00

7 LUPPOLI BLANCHE

UNA BIRRA NON FILTRATA CARATTERIZZATA DA 7 VARIETA DI LUPPOLO CHE LE DONANO PROFUMI E AROMI FLOREALI E DALL'UTILIZZO DELLA LUPPOLATURA A FREDDO PER ESALTARNE I PROFUMI. 6,3% VOL.

0,4 CL € 6.00

0,2 CL € 3.50

BIRRE IN BOTTIGLIA

4 LUPPOLI LAGER 33 CL _____ € 2.50

4 LUPPOLI LAGER 66 CL _____ € 3.50

UNA PREGIATA LAGER, GENEROSAMENTE LUPPOLATA, DAL CORPO ROTONDO E CARATTERIZZATA DALLA SPICCATA ARMONIA FRA LA FRAGRANZA DEL MALTO E I PROFUMI DEL LUPPOLO. 5.5% VOL)

BROOKLYN EAST INDIA PALE ALE 33 CL _____ € 5.50

UNA BIRRA ESUBERANTE AL NASO CON PROFUMI ERBACEI, SPEZIATI, E SOPRATTUTTO AGRUMATI. CON NOTE CARAMellate E FRUTTATE, POI L'AMARO DEI LUPPOLI, TIPICO DELLO STILE, PRENDERE IL SOPRAVVENTO. ALC. 6,9%

7 LUPPOLI BLANCHE 50 CL _____ € 5.50

GRIMBERGEN DOUBLE AMBREE 33 CL _____ € 5.00

BIRRA D'ABBZIA DALL'ASPETTO AMBRATO, AROMA MALTATO CON NOTE DI CARAMELLO E FRUTTA SECCA TOSTATA 6,5% VOL)

TUCHER HEFEWEIZEN 50 CL _____ € 6.00

E' UNA BIRRA DI MALTO D'ORZO E FRUMENTO, AD ALTA FERMENTAZIONE, NATURALMENTE TORBIDA PER LA PRESENZA DI LIEVITO E DELLE PROTEINE DEL FRUMENTO. L'AROMA, AMABILMENTE SPEZIATO E LEGGERMENTE MALTATO. 5,2% VOL.

DA BERE IN BOTTIGLIA

	AL TAVOLO	DA ASPORTO
ACQUA 0,75 CL _____	€ 1.50	
COCA COLA IN VETRO DA 1 LITRO _____	€ 5.00	
COCA COLA IN BOTTIGLIA DA 1,5 LITRI _____		€ 3.50
COCA COLA ZERO IN BOTTIGLIA DA 1,5 LITRI _____		€ 3.50
FANTA IN BOTTIGLIA DA 1,5 LITRI _____		€ 3.50
ARANCIATA IN VETRO 33 CL _____	€ 3.00	€ 2.50
COCA COLA IN VETRO 33 CL _____	€ 3.00	€ 2.50
COCA COLA ZERO IN VETRO 33 CL _____	€ 3.00	€ 2.50
SPRITE IN VETRO 33 CL _____	€ 3.00	€ 2.50



AL BAR

CAFFE'	€ 1.50
CAFFE' D'ORZO	€ 1.50
DECAFFEINATO	€ 1.50
AMARO E GRAPPA	€ 3.50
AMARO OF BONOLLO	€ 4.00
GRAPPA OF LIGNEUM BARRIQUE BONOLLO	€ 4.00
GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE BONOLLO	€ 6.00
RUM ZACAPA 23 ANNI	€ 6.00
WHISKY OBAN 14 ANNI	€ 5.00
SAINT JAMES RUM AGRICOLO	€ 5.00
MATUSALEM RUM	€ 5.00
ESTERI O RISERVE	€ 6.00
COPERTO	€ 2.00

I BIANCHI

ROMA DOP (100%

BELLONE) _____ € 20,00

AZ. AGRICOLA CASA DIVINA PROVVIDENZA - NETTUNO (RM)

RIBOLLA GIALLA DOC (100% RIBOLLA) _____ €

15,00

(VOLTIS) AGRICOLA FIEGL - OSLAVIA (GO)

CACCHIONE DOP (100% CACCHIONE) _____ €

18,00

AZ. AGRICOLA CASA DIVINA PROVVIDENZA - NETTUNO (RM)

FRASCATI DOC (70% MALVASIA/ 15% TREBBI/ 15% GRECO) _____ € 16,00

PRINCIPE PALLAVICINI - COLONNA (RM)

GRECHETTO UMBRIA IGT (100%

GRECHETTO) _____ € 17,00

CASTELLO DI CORBARA - LOC. CORBARA ORVIETO (TR)

PECORINO JUS PRIMAE NOCTIS 1646 IGT (100% PECORINO) _____ €

19,00

(TERRA DEL BARONE) CANTINE SPINELLI - ATESSA (CH)

TRAMINER FRIULI ISONZO DOC (100% TRAMINER AROMATICO) _____ € 20,00

(VILLA DUCCO) AGRICOLA FIEGL - OSLAVIA (GO)

ROSATI

DIVINA AERIS IGP (100% PINOT GRIGIO) _____ €

26,00

AZ. AGRICOLA CASA DIVINA PROVVIDENZA - NETTUNO (RM)

PURO SALENTO IGP (100% MALVASIA

NERA) _____ € 17,00

AZ. AGRICOLA ROMALDO GRECO - SECLI' (LE)

SPUMANTI E FRIZZANTI

BREZA MARINA IGP (TREBBIANO/CHARDONNAY) _____ €

15,00

AZ. AGRICOLA CASA DIVINA PROVVIDENZA - NETTUNO (RM)

I ROSSI

CESANESE IGP (100% CESANESE) _____ € 26,00

AZ. AGRICOLA CASA DIVINA PROVVIDENZA - NETTUNO (RM)

SYRAH IGP (100% SYRAH) _____ € 21,00

AZ. AGRICOLA CASA DIVINA PROVVIDENZA - NETTUNO (RM)

CHIANTI COLLI SENESI DOCG (85% SANGIOVESE, 15% UVE AUTOCTONE) _____ € 15,00

SAN GIORGIO A LAPI - (SIENA)

CHIANTI CLASSICO DOCG (85% SANGIOVESE, 15% UVE AUTOCTONE) _____ €
22,00

SAN GIORGIO A LAPI - (SIENA)

MORELLINO DI SCANSANO DOCG (100% SANGIOVESE) _____ € 22,00

GUICCIARDINI STROZZI - SAN GIMIGNANO (SI)

ROSSO DI MONTALCINO DOC (100% SANGIOVESE) _____ €
30,00

CASTELLO BANFI - POGGIO ALLE MURA (SI)

BRUNELLO DI MONTALCINO LA PODERINA DOCG (100% SANGIOVESE) _____ € 60,00

TENUTE DEL CERRO - CASTELNUOVO DELL'ABATE (SI)

PRIMITIVO SALENTO IGP (100% PRIMITIVO) _____ € 18,00

AZ. AGRICOLA ROMALDO GRECO - SECLÌ (LE)

NEGROAMARO SALENTO IGP (100% NEGROAMARO) _____ € 17,00

AZ. AGRICOLA ROMALDO GRECO - SECLÌ (LE)

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 1646 DOC _____ €
13,00

(TERRA DEL BARONE) CANTINE SPINELLI - ATESSA (CH)

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG (CORVINA, CORVINONE, RONDIN.) _____ €
40,00

CASA SARTORI - NEGRAR IN VALPOLICELLA (VR)

VALPOLICELLA BIO DOC (CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA, CORVINONE) _____ € 18,00

PROVOLO - MEZZANE DI SOTTO (VR)





LA LOCANDA DEL CAVALIERE

SEGUICI SU



LA LOCANDA DEL CAVALIERE



LA_LOCANDA_DEL_CAVALIERS

INFO@LALOCANDADELCAVALIERE.IT

WWW.LALOCANDADELCAVALIERE.IT