



LA Locanda

Ristorante · Trattoria · Catering

Nr. 11



Tentar non nuoce



TENTAR NON NUOCE

Speisen & Getränke



Wo Sie was finden

Zuppe & Antipasti	4
Piccolezze	4
Insalate & Risotti	5
Pasta	6
Pizze	7
Carne & Pesci	8
Vegano	9
Mangiare Jeyantha's Style.	10
Formaggi & Dolci	11
Bevande	12
Catering	15

Wir kümmern uns nicht nur um Ihr leibliches, sondern auch um Ihr gesundheitliches Wohl und halten deshalb eine spezielle Allergen-Speisekarte bereit, die Sie über unseren Service erhalten können. Zudem gibt es viele unserer Speisen vegetarisch oder in veganen Varianten. Sie finden die Speisen durch Symbole gekennzeichnet:  = vegetarisch  = vegan. Alle vegetarischen Gerichte bereiten wir gerne vegan zu und auch glutenfreie Speisen gehören selbstverständlich zum Repertoire unserer Küche. Zögern Sie bitte nicht, uns Ihre Wünsche zu nennen.

Menü-Empfehlung

- ❁ **Caprese** 41,80 €
Büffelmozzarella- und Tomatenscheiben mit Basilikum
- ❁ **Ravioli con ricotta e spinaci**
in Salzeibutter geschwenkte Nudelspezialität, gefüllt mit Ricotta und Spinat
- ❁ **Filetto di manzo**
zartes Rinderfilet in Pfeffersoße mit Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln
- ❁ **Bavarese al cioccolato**
Schokoladenricotta-Torte

Verehrte Gäste!



„VERSUCHEN SCHADET NICHT“

Dieses Sprichwort trifft den kreativen Teil unserer Arbeit ziemlich genau, wenn man „versuchen“ im Sinne von „ausprobieren“ verwendet. Denn wir verbinden Ideenreichtum und solides Handwerk nach allen Regeln der Kunst zu kulinarischen Spezialitäten.

Das beginnt für uns mit der Auswahl bester Zutaten auf regionalen Märkten. Nach bewährten und neuen Rezepten bereitet unser erfahrenes Küchenteam Speisen zu, die Sie auf eine Genussreise mitnehmen.


Besonders empfehlen wir Ihnen die Kreationen unseres Küchenchefs, der mediterrane Speisen durch den reichen Schatz tamilischer Gewürze ergänzt und verfeinert.

Spätestens hier wird deutlich: „Versuchen schadet nicht“.


Ihr Jeyantha und das La-Locanda-Team

Zuppe et Antipasti






ZUPPE / SUPPEN

- | | | | |
|---|--|---|------|
| 1 | Minestra di pomodori
<i>Tomatensuppe, mit einer Sahnehaube verfeinert</i> |  | 5,00 |
| 2 | Minestra di patate
<i>Kartoffelsuppe mit Lachswürfeln</i> | | 6,00 |

ANTIPASTI / VORSPEISEN

- | | | | |
|---|---|---|-------|
| 4 | Antipasto misto / pro Portion
<i>eine Auswahl gemischter Vorspeisen</i> | | 12,50 |
| 5 | Lumache della casa
<i>Schnecken nach Art des Hauses</i> | | 10,50 |
| 6 | Bruschetta
<i>Zwei Brotscheiben mit Tomaten und Knoblauch</i> |  | 3,00 |
| 7 | Antipasto orto mania
<i>Geschnetzelte Gambas auf Chiccoreesalat</i> | | 14,50 |
| 8 | Carpaccio
<i>Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Rucola und Parmesanscheiben</i> | | 10,50 |

Piccolezze

- | | | | |
|----|---|---|-------|
| 11 | Pizzaweizenbrot mit Olivenöl und Knoblauch |  | 3,50 |
| 12 | Pizzaweizenbrot mit Olivenöl und Rosmarin |  | 3,50 |
| 13 | Oliven (Schale) |  | 4,50 |
| 14 | Focaccia (mit Mozzarella
überbackenes Pizzaweizenbrot) |  | 5,20 |
| 15 | Formaggio misto (verschiedene Käsesorten) |  | 10,50 |

Insalate et Risotti


INSALATE / SALATE

Unsere Salate servieren wir mit einer hausgemachten fruchtigen Vinaigrette.

- | | | | |
|----|---|---|-------|
| 20 | Insalata mista
<i>gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Pilze und Möhren</i> |  | 6,00 |
| 21 | Insalata mania
<i>Feldsalat mit Pilzen, roter Bete, Schafskäse, Tomaten und gebratenen Hähnchenbruststreifen</i> | | 12,50 |
| 22 | Insalata romantica
<i>Feldsalat und Rucola mit Zwiebeln, Pilzen, Thunfisch, Tomaten, Pecorino und warmen Linsen</i> | | 10,50 |
| 23 | Insalata La Locanda
<i>Blattsalate, Radicchio und Rucola mit Fenchel, Tomaten, Mango, Spinat und Büffelmozzarella</i> |  | 11,50 |
| 24 | Insalata desiderio
<i>Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika, Mozzarella, Oliven, gekochtem Ei, Schinken und Walnüssen</i> | | 11,50 |

RISOTTI / REISGERICHTE

Bitte beachten Sie bei all unseren Reisgerichten Folgendes: Die Zubereitungszeit beträgt etwa 20 Minuten. Alle Reisgerichte enthalten Parmesan. Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch vegane Varianten zu.

- | | | | |
|----|--|---|-------|
| 30 | Risotto alle zucchine e zafferano
<i>Reisspezialität mit Zucchini, Safran und einem Schuss Sahne</i> |  | 12,50 |
| 32 | Risotto con asparagi verdi e filetto d'agnello
<i>Reisspezialität mit grünem Spargel, Lammfilet-Streifen und Tomatensauce</i> | | 13,50 |

 = vegetarisch  = vegan  = scharf

Pasta

PASTA/NUDELGERICHTE

Für kleine Portionen berechnen wir 1,00 € weniger,
für die glutenfreie Variante 1,50 € mehr.

- | | | |
|----|---|---------|
| 40 | Spaghetti aglio e olio
<i>Nudeln mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoni</i> | 🌱 8,00 |
| 41 | Tagliatelle di manzo
<i>Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen, Spinat und Tomatensauce</i> | 12,50 |
| 43 | Spaghetti al tartufo
<i>in Butter geschwenkte Nudeln mit frischen, hauchzarten Trüffelscheiben</i> | 🌱 16,50 |
| 44 | Penne con verdure
<i>Röhrennudeln mit Zucchini, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Porree, Broccoli und Tomaten in einer leichten Tomaten-Sahne-Soße</i> | 🌱 10,80 |
| 45 | Penne al pesto e gorgonzola
<i>Röhrennudeln in einer Basilikumpesto-Gorgonzola-Soße</i> | 🌱 9,80 |
| 46 | Pappardelle con spinaci
<i>breite Bandnudeln mit Spinat, Sahnesoße, Mandeln und Mozzarella überbacken</i> | 🌱 10,50 |
| 47 | Lasagne al forno
<i>geschichtete Nudelblätter mit Fleischsoße und Mozzarella überbacken</i> | 10,50 |
| 48 | Cannelloni con salmone e spinaci
<i>große Röhrennudeln mit Lachs, Spinat, Ricotta, Tomaten-Sahne-Soße und Mozzarella überbacken</i> | 12,50 |
| 49 | Cannelloni al tartufo
<i>große Röhrennudeln mit einer Füllung aus Ricotta und Pilzen in Safransoße mit frischen hauchzarten Trüffelscheiben und Mozzarella überbacken</i> | 🌱 16,50 |

🌱 = vegetarisch 🌿 = vegan 🌶 = scharf

Pizze

PIZZE

Für kleine Portionen berechnen wir 1,00 € weniger,
für die vegane oder glutenfreie Variante 1,50 € mehr.

- | | | |
|----|--|---------|
| 70 | Margherita
<i>Tomatensauce und Mozzarella</i> | 🌱 5,50 |
| 71 | Salami
<i>Tomatensauce, Salami¹ und Mozzarella</i> | 6,90 |
| 72 | Prosciutto e funghi
<i>Tomatensauce, Pilze, Schinken und Mozzarella</i> | 8,00 |
| 74 | Spinaci
<i>Tomatensauce, Spinat und Mozzarella</i> | 🌱 8,00 |
| 75 | Parigina
<i>Tomatensauce, Gorgonzola, Porree und Mozzarella</i> | 🌱 10,00 |
| 76 | Tonno
<i>Tomatensauce, Thunfisch und Mozzarella</i> | 8,90 |
| 77 | Alaska
<i>Tomatensauce, Krabben^{1,3-5}, geräucherter Lachs und Mozzarella</i> | 11,50 |
| 78 | Vegetariana
<i>Tomatensauce, Zucchini, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Porree, Broccoli, Spinat und Mozzarella</i> | 🌱 10,00 |
| 79 | Rucola e parmigiano
<i>Tomatensauce, Rucola, Parmesan und Mozzarella</i> | 🌱 10,00 |
| 80 | Diavolo
<i>Tomatensauce, scharfe Salami, Peperoni, Knoblauch und Mozzarella</i> | 10,50 |
| 81 | Oslo
<i>Tomatensauce, Crème fraîche, frischer Lachs, Brokkoli und Mozzarella</i> | 13,00 |
| 82 | Pollo
<i>Tomatensauce, Hähnchenbruststreifen, Schafskäse und Mozzarella</i> | 12,50 |

1 = mit Nitripökelsalz
2 = enthält Nüsse
3 = enthält Süßungsmittel (E330)

4 = enthält Zitronensäure
5 = enthält Farbstoff
6 = kann Spuren von Sulfid enthalten

Carne et Pesci

CARNE / FLEISCHGERICHTE

Als Beilagen servieren wir frisches Gemüse der Saison und leicht angebratene Rosmarinkartoffeln.

- | | | |
|----|---|-------|
| 91 | Filetto di manzo
<i>gegrilltes Rinderfilet
wahlweise mit Kräutersoße, Pfeffersoße oder Rotweinssoße</i> | 31,50 |
| 92 | Filetto d'agnello
<i>zartes Lammfilet in einer Soße aus Oliven
und getrockneten Tomaten</i> | 25,50 |
| 93 | Fegato di vitello
<i>gebratene Kalbsleber in Salzeibutter</i> | 23,50 |

PESCI / FISCHGERICHTE



- | | | |
|----|--|-------|
| 94 | Involtini di salmone
<i>Lachs-Wirsing-Roulade mit
leicht angebratenen Rosmarinkartoffeln</i> | 23,50 |
| 95 | Gambas
<i>ganze Gambas in Knoblauchöl,
serviert mit frischen Blattsalaten</i> | 23,50 |

Per individualisti


- * Bei uns steht der Gast im Mittelpunkt – darum zögern Sie nicht, uns nach Ihren Wunschgerichten zu fragen.
- * Wir bieten täglich frische Fleisch- und Fischspezialitäten, aus denen unsere erfahrene Küche individuelle Gerichte zubereitet.

Vegano


ZUPPE / SUPPEN

- | | | |
|----|--|--|
| 50 | Minestra di pomodori
<i>Tomatensuppe, mit Mandelmus verfeinert</i> |  6,50 |
| 51 | Minestrone
<i>Suppenspezialität aus frisch gekochtem Gemüse</i> |  6,50 |



ANTIPASTI / VORSPEISEN

- | | | |
|----|---|--|
| 52 | Crostini
<i>drei Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch,
Champignons und Kichererbsenpüree</i> |  4,50 |
|----|---|--|



INSALATE / SALATE

- | | | |
|----|---|--|
| 53 | Insalata paesana
<i>Salat mit Kartoffeln, Äpfeln, Gurken, Tomaten, Karotten,
Maronen und scharf angebratenem Räucher-Tofu</i> |  11,50 |
|----|---|--|

PASTA / NUDELGERICHTE

- | | | |
|----|---|---|
| 55 | Penne melanzane
<i>Nudeln mit Auberginen, Gemüse und Oliven
in Tomatensoße</i> |  11,50 |
| 56 | Lasagnette vegano
<i>Pappardelle mit Zucchini, Champignons, Paprika,
Zwiebeln, Porree, Broccoli und Tomaten in einer Soße aus
Tomaten und Kokosmilch, überbacken mit Pizzaschmelz</i> |  13,50 |

PIZZE

- | | | |
|----|--|--|
| 57 | Margherita vegano
<i>Tomatensoße und Pizzaschmelz</i> |  7,00 |
| 58 | Funghi vegano
<i>Tomatensoße, Pilze und Pizzaschmelz</i> |  8,50 |




 = vegetarisch  = vegan  = scharf

Mangiare Jeyantha's Style




Unser Küchenchef bereitet Ihnen mediterrane Speisen, ergänzt und verfeinert durch den reichen Schatz **tamilischer Gewürze**. Sie bekommen die Gerichte in der von Ihnen gewünschten Schärfe.

RISOTTI / REISGERICHTE

Bitte beachten Sie bei all unseren Reisgerichten folgendes: Die Zubereitungszeit beträgt etwa 20 Minuten. Alle Reisgerichte enthalten Parmesan. Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch vegane Varianten zu.

- 60 **Risotto „Jeyantha's Style“**   12,80
Reisspezialität mit Zucchini, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Porree und Tomaten und Tomatensoße
- 61 **Risotto piccante**  14,50
Reisspezialität aus Basmati-Reis mit Hähnchenbrust-Streifen, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Kokosmilch

PASTA / NUDELGERICHTE

- 62 **Spaghetti d'agnello**  13,50
Nudeln mit Lammfiletspitzen, Zucchini, Zwiebeln, Porree, Paprika und Tomatensoße
- 63 **Tagliatelle zanzero**   12,50
Bandnudeln mit Zucchini, Porree, Zwiebeln, Spinat, Knoblauch, Ingwer und Kokosmilch



Formaggi et Dolci

FORMAGGI / KÄSE

- | | | |
|-----|---|-------|
| 101 | Gorgonzola | 5,50 |
| 102 | Pecorino | 6,00 |
| 103 | Parmiggiano | 5,60 |
| 104 | Formaggio misto (verschiedene Käsesorten) | 10,50 |

DOLCI / DESSERT

- 110 **Tiramisú**  5,00
mit Espresso beträufelter Biskuit und Mascarpone
- 111 **Zuccotto di semifreddo**  5,00
halbgefrorene Torte mit Mandeln, Walnüssen, Schokolade und Ricotta
- 113 **Crostata di mele**  5,60
warmer Kuchen aus Marzipan, Äpfeln, Mascarpone und Mandeln
- 114 **Panna cotta con lamponi** 5,50
gekochte Sahne mit Himbeerpüree oder Mandeln und Honig
- 115 **Zabaione gratinato**  7,50
überbackene Weinschaumcreme mit Zimt, Vanilleeis und Himbeeren (bitte beachten Sie eine längere Zubereitungszeit)
- 116 **Tartufo caffè**  6,50
Spezialität aus Schokolade- und Vanilleeis, serviert in einem Glas mit Espresso und Cantuccini
- 117 **Dessert „La Locanda“** 13,00
gemischtes Dessert für 2 Personen
- 118 **Gelato** eine Kugel 3,50 zwei Kugeln 5,50
wahlweise Vanille, Schokolade oder Erdbeere, Vanilleeis führen wir auch als Sojaeis – für saisonale Sorten fragen Sie unser Servicepersonal

Weinempfehlung zum Dessert

- 182 **Kracher Beerenauslese Cuvée** 2 cl 3,50 €
Österreich · 2015 · 12,0 %

Bevande

BEVANDE CALDE/WARME GETRÄNKE

Für vegane Kaffeespezialitäten mit Hafermilch berechnen wir 0,80 € mehr.

Kaffee	2,30
Espresso	2,10
Cappuccino	2,50
Tee (verschiedene Sorten)	2,80
Latte Macchiato	2,80
Espresso doppio	4,00
Espresso macchiato	2,50
Heiße Schokolade	2,80

AQUA/WASSER

Flasche Pellegrino (medium)	0,25l 2,30	0,75l 5,10
Flasche Acqua Panna Naturale (ohne Kohlensäure)	0,25l 2,30	0,75l 5,10

ANALCOLICI/ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola/Coca-Cola light	0,2l 2,10	0,4l 4,00
Fanta/Sprite/Spezi		
Malzbier		0,3l 2,50
Fruchtsäfte	0,2l 2,40	0,4l 4,20
<i>Apfel, Banane, Kirsche, Orange, Rhabarber, Traube, Maracuja</i>		
Bitter Lemon		0,2l 2,50
Ginger Ale		0,2l 2,50
Saftschorle	0,2l 2,40	0,4l 4,20

Weinspezialitäten

* Eine größere Auswahl an besonderen Weinen finden Sie in unserer separaten Weinkarte.

Bevande

BIRRA/BIER

Pils (Warsteiner)	0,3l 2,50	0,5l 4,00
Warsteiner (alkoholfrei)	0,3l 2,50	
Weizen (König Ludwig)		0,5l 3,60
Weizen (alkoholfrei)		0,5l 3,60
Altbier (Frankenheim)	0,3l 2,50	
Radler	0,3l 2,50	0,5l 4,00
Krefelder		0,5l 4,00

VINI BIANCHI/WEISSWEINE

Vino bianco della casa	0,2l 4,90
Pinot Grigio	0,2l 5,00
Chardonnay	0,2l 5,00
Ciro bianco	0,2l 5,50
Scaia bianco	0,2l 6,50
Lugana	0,2l 7,60
Weißweinschorle	0,2l 5,00

ROSATO/ROSÉWEINE

Ciro Rosé	0,2l 5,50
I Gelsi Rosé	0,2l 5,50

VINI ROSSI/ROTWEINE

Vino rosso della casa	0,2l 5,00
Chianti	0,2l 5,00
Montepulciano	0,2l 5,50
Nero d'avola	0,2l 5,50
Merlot	0,2l 5,90
Primitivo	0,2l 5,50
Neprica	0,2l 5,50

Bevande

APERITIVI ANALCOLICI

	GLAS	FLASCHE
Crodino (alkoholfrei)	0,1l 4,50	
Prosecco (alkoholfrei)	0,1l 4,90	0,75l 25,50
Hugo mit Minze (alkoholfrei)	0,2l 5,50	

APERITIVI

	GLAS	FLASCHE
Prosecco	0,1l 4,90	0,75l 25,50
Prosecco Rosé	0,1l 5,50	0,75l 27,50
Ferrari Rosé	0,1l 6,90	0,75l 35,50
Münsterländer Aperitif	0,2l 5,50	
Hugo mit Minze	0,2l 5,50	
Ramazotti Rosato Mio	0,2l 5,90	
Aperol Spritz	0,2l 5,90	
Limoncello Spritz	0,2l 6,50	
Campari Orange	0,2l 5,50	
Martini	4cl 4,50	
Sherry	4cl 4,60	

DIGESTIVI

	GLAS
Ramazotti	2cl 3,50
Fernet	2cl 3,50
Amaro Averna	2cl 3,50
Sambuca	2cl 3,50
Sambuca al caffè	2cl 3,50
Grappa della casa	2cl 3,50
Grappa Nardini (weiß oder gelb)	2cl 5,50
Grappa Prosecco Andrea Da Ponte	2cl 5,50
Grappa Cantina	2cl 6,50

Longdrinks

✿ Wir mixen gerne auch Longdrink-Spezialitäten – fragen Sie einfach nach Ihrem Favoriten.

Catering



IHREM GROSSEN TAG GEBÜHRT UNSER EINSATZ

Wir bereiten Ihnen feinste Speisen und italienische Spezialitäten für Ihre Feier zu. Egal, ob Hochzeit, Betriebsfeier, Geburtstag – oder eine Feier im familiären Rahmen: Wir finden mit Ihnen die richtige Zusammenstellung unserer frischen Speisen und beraten Sie gerne zu den passenden Weinen.

Gerne können Sie einen Termin mit uns vereinbaren oder uns in unserem Ristorante an der Frauenstraße in Münster besuchen.

BUSINESS *Catering*

Auch für das Büro bieten wir Ihnen unsere exquisite und leichte mediterrane Küche. Mit dem gleichen hohen Anspruch, den wir auch an unser Ristorante stellen, bereiten wir Speisen aus frischen saisonalen Zutaten für Sie und Ihre Mitarbeiter.

Jeden Tag versorgen wir Sie rechtzeitig zur Mittagspause mit den gewählten Speisen. Sie erhalten einzelne Portionen in mehrfach verwendbarem, unempfindlichem Geschirr, das wir mit der nächsten Lieferung einfach wieder zurücknehmen.

