



L'oca Folle  
R I S T O R A N T E

# Menù



L'oca Folle  
RISTORANTE

## Antipasti

Roast-beef al "rosa" con finferli marinati e frutti rossi (1,2,5) <i>Roastbeef with marinated chanterelle mushrooms and red berries</i>	€ 13,00
 Burratina in "carrozza" e pomodoro (1,2,5) <i>Fried (in carrozza) Burrata with tomato</i>	€ 12,00
Carpaccio di tonno con S. Marzano e pistacchi (12) <i>Tuna carpaccio with San Marzano tomato and pistachios</i>	€ 14,00
Cannolo croccante di polenta con baccalà mantecato (1,2,5) <i>Crispy polenta cannolo with creamed cod</i>	€ 13,00
Tartara di "Garronese", la sua maionese e cialda di mais croccante (2,5) <i>Beef tartare 'Garronese', its mayonnaise and crispy corn waffle</i>	€ 13,00
Vitello tonnato alla nostra maniera (2,5) <i>Our veal with tuna sauce</i>	€ 13,00
Culaccia di Fontanellato con gnocco fritto e fichi nostrani (1) <i>Fontanellato Culaccia with fried gnocco and local figs</i>	€ 13,00



Loca Folle  
RISTORANTE

## Primi

- |  |         |
|--|---------|
| Tagliatelle al ragù di faraona<br>al coltello (1,2,7)<br><i>Tagliatelle with guinea fowl ragout</i>  | € 14,00 |
| Fusilli artigianali all'amatriciana<br>e pecorino (1,2,5)<br><i>Fusilli with amatriciana sauce and Pecorino cheese</i>   | € 12,00 |
|  Gnocchi fatti in casa con<br>porcini (1,2,5)<br><i>Homemade gnocchi with<br/>boletus mushrooms</i>                         | € 14,00 |
|  Spaghettoni al pomodoro fresco<br>e burrata cremosa (1,5)<br><i>Spaghettoni with fresh tomato<br/>and creamy burrata</i> | € 13,00 |
|  Parmigiana di melanzane (1,2,5)<br><i>Eggplant parmesan</i>  | € 13,00 |
| Tortelli alla burrata, pesto<br>alla rucola e salmone<br>marinato in casa (1,2,5,12)<br><i>Tortelloni with burrata,<br/>arugula pesto and marinated salmon</i>   | € 15,00 |
| Riso Carnaroli invecchiato 12 mesi<br>con seppie nostrane e bottarga (2,12)<br>(minimo 2 persone)<br><i>Carnaroli rice aged 12 months<br/>with local cuttlefish and bottarga<br/>(minimum 2 people)</i>      | € 18,00 |



L'oca Folle  
RISTORANTE

## Secondi 'in gradea'

Costine di maiale dei "Nebrodi" alle erbe <i>Pork Ribs from "Nebrodi" with herbs</i>	€ 18,00
Tagliata di manzo "Garronese" 50gg. <i>Sliced beef '50 days'</i>	€ 22,00
Filetto di manzo "Garronese" alla griglia <i>Grilled beef fillet</i>	€ 26,00
Carrè di agnello alla "scottadito" <i>Rack of lamb "alla scottadito"</i>	€ 22,00
Bracioline di maialino da latte con cipolle arrostate <i>Pork chops with roasted onions</i>	€ 20,00
La nostra costata <i>Our Ribeye</i>	€ 7,20 / hg
Piovra grigliata con insalatina di scarola, patate e pomodori (12) <i>Grilled octopus with endive salad, potatoes and tomatoes</i>	€ 20,00

## Secondi 'in tecia'

Coscia d'oca cotta nel suo fondo <i>Goose leg cooked in its own broth</i>	€ 22,00
Cotoletta di vitello alla milanese (1,2) <i>Milanese veal cutlet</i>	€ 20,00



L'oca Folle  
RISTORANTE

## Contorni

<b>Patate in doppia cottura</b> <i>Double cooked potatoes</i>	€ 5,00
<b>Caponata</b> <i>Caponata</i>	€ 5,00
<b>Fagioli "in tecia"</b> <i>Beans "in tecia"</i>	€ 5,00
<b>Insalata Mediterranea</b> (pomodori San Marzano, capperi, olive e cipolla di Tropea) <i>Mediterranean salad</i> ( <i>San Marzano tomatoes, capers,</i> <i>olives and Tropea onion</i> )	€ 5,00
<b>Insalata mista di stagione</b> <i>Seasonal mixed salad</i>	€ 5,00

\*Coperto: Euro 3,00



Loca Folle  
RISTORANTE

## Dolci

<b>Crema catalana al pistacchio (2,5)</b> <i>Pistachio creme brulee</i>	<b>€ 7,00</b>
<b>Meringata alla vaniglia, pesche, ribes rosso ed il suo sorbetto</b> <i>Vanilla meringue, peaches, red currant and its sorbet</i>	<b>€ 7,00</b>
<b>Tiramisù fatto in casa con amaretti (1,2,5)</b> <i>Homemade tiramisù with amaretti</i>	<b>€ 7,00</b>
<b>Frangipane alle ciliegie con caramello (2,5,6)</b> <i>Frangipane cake with cherries and caramel</i>	<b>€ 7,00</b>
<b>Il Melone ed il suo sorbetto</b> <i>Melon and its sorbet</i>	<b>€ 7,00</b>
<b>Composizione di frutta</b> <i>Mixed fresh fruits</i>	<b>€ 6,00</b>