

Alt serveres med
vores lækre
hjemmebagte
brød og hjemme-
kærne krydrede smør



LOCANDA

ÆGTE MIDDELHAVSKØKKEN



Alt er
tilberedt med
kvalitetsvarer
og kærlighed
- det er vores
koncept

MENU 1

FORRET:
ZUPPA DI GALLO
Hjemmelavet hønsekødssuppe med
kødboller og urter

HOVEDRET:
INVOLTINI DI VITELLO
Den Norditalienske version af benløse
fugle af kalvekød

DESSERT:
BUDINO AL LIMONE
Citronmusse med karamelsauce

*3 retters ægte hjemmelavet
italiensk mad*

169,-

MENU 2

(min. 2 couverter)

FORRET:
CREMA DI VERDURE
Cremet kartoffel/porresuppe med
ristet bacon

HOVEDRET:
AGNELLO MONTANARO
Lammeskank med svamperisotto
hertil dagens kartoffel samt sauté af
grøntsager med honning og ristede
mandler

DESSERT:
PANNA DI CASTAGNE
Panna cotta med kastanje creme
*3 retters ægte hjemmelavet
italiensk mad*

199,-

MENU DE LUXE

(min. 2 couverter)

FORRET:
CARPACCIO DI CANGURO
Carpaccio af kængurufilet med
trøffelolie og ristede svampe

HOVEDRET:
ANITRA DI BOSCO
Andebryst med creme de cassis (sol-
bærsauce) og tilbehør

DESSERT:
NIDO DI NOCE
Kurv af nødder med italiensk is

*3 retters ægte hjemmelavet
italiensk mad*

270,-

VINAFTEN - 2. tirsdag hver måned: Vi fortsætter
vores succesfulde vinaftener med 3-retters menu i
samarbejde med Skovgaard Vine. Næste gang 14. okt.

Bordbestilling på 42 89 99 19

VINHUSGADE 8 NÆSTVED

locandarestaurant.dk

Mandag LUKKET · Tirsdag til søndag kl. 17-22