

Locanda dell'Arcangelo

DAL 2013 - CUCINA ROMAGNOLA, VOLONTARI, AMICI

-ANTIPASTI-

CREMA DI ZUCCA
servita tiepida con spuma di formaggio fresco

TAGLIERE DI SALUMI
servito con piadina

TAGLIERE FICHI E SQUACQUERONE
fichi caramellati, servito con pizza fritta

PIZZA FRITTA

PIADINA

CROSTINI MISTI
crema al basilico e pomodorini confit, squacquerone e cipolla caramellata, pesto di zucchine, hummus di barbabietola, crema di radicchio

- PRIMI -

CAPPELLETTI AL RAGU'
POSSIBILITA' DI AVERLI SENZA GLUTINE
fatti a mano da noi

CHITARRINE VERDI
con zucchine fritte, pancetta croccante e scaglie di grana
fatte a mano da noi

PAPPARDELLE AL CINGHIALE
fatte a mano da noi

LASAGNE ALLA ZUCCA
con mozzarella e scamorza
POSSIBILITA' DI AVERLE SENZA GLUTINE e SENZA LATTOSIO
fatta a mano da noi

- SECONDI -

SALSICCIA ALLA GRIGLIA

CASTRATO ALLA GRIGLIA

GRIGLIATA MISTA
bacchetta di castrato, pollo, salsiccia, arrosticini

SPEZZATINO DI CASTRATO
con patate

TOMINO IN CROSTA

ARROSTICINI
pz. 8

- CONTORNI -

PATATE AL FORNO

PATATINE FRITTE

POMODORI GRATINATI

- DOLCI -

DOLCE DI SAN MICHELE
ORIGINALE della "Pasticceria dei Portici"

DOLCE DI SAN MICHELE
SENZA GLUTINE e SENZA LATTOSIO
de "La piadina della Baracchina di Lugo"

SORBETTO AL LIMONE

TENERINA CON PANNA

FESTA DI SAN MICHELE 2026-BAGNACAVALLO

ci trovate in VIA MAZZINI, 1 - IN PIENO CENTRO STORICO

APERTI DAL 24 al 29 SETTEMBRE dalle 19
LA DOMENICA ANCHE A PRANZO ore 12.30
lunedì 28 CHIUSI

le prenotazioni verranno accettate SOLO per la domenica a pranzo

per info e prenotazioni : 3534592591

locanda_dellarcangelo

Locanda dell' Arcangelo