

un pò di storia....

Nel cuore di Roccafluvione, paese del Tartufo Nero Pregiato, dove un tempo sorgeva il Consorzio Agrario, dal 13 Dicembre 2008 è situata la Locanda La Loggia. I menù proposti incorporano l'antica tradizione della famiglia Trivelli, conoscitori e commercianti di tartufo, dalla quale discende la chef Emanuela madre dei titolari Marco e Moira; che unita alla cucina ascolana vi faranno assaporare il meglio del nostro territorio.

la stagionalità del tartufo....

Il tartufo fresco si trova durante tutto l'anno; la raccolta delle diverse specie avviene in periodi specifici:

da dicembre a marzo il **tartufo nero pregiato**

(Tuber Melanosporum Vitt);

da ottobre a gennaio il **tartufo bianco**

(Tuber Magnatum Pico)

principalmente nei mesi estivi il **tartufo estivo**
(tuber Aestivum Vitt) anche detto scorzone;

e da ottobre a dicembre il **tartufo uncinato**

(Tuber Uncinatum) molto simile all'estivo

Nei nostri piatti troverete sempre lo scorzone, il tartufo nero e quello bianco potrete degustarli su prenotazione

i più golosi di tartufo....

potranno richiedere altro tartufo a tavola € s.q.

MENÙ AL TARTUFO

Bruschetta al tartufo [1]
Frittatina al tartufo [3,7]
Crêpe al tartufo [1;3;7]
Fungo ripieno al tartufo [1;7]
Olive all'ascolana rivisitate al tartufo [1;3;7]

PRIMO A SCELTA TRA:

Tagliatella al tartufo [1;3;7]
Spaghetti al tartufo [1;7]
Garganelli al tartufo [1;3;7]

SECONDO A SCELTA TRA:

Filetto al trtufo {200g circa} [1]
Tagliata al tartufo {200g circa} [1]
Rosetta al tartufo {200g circa} [1;7]

CONTORNO A SCELTA TRA:

Patate arrosto
Insalata mista

DOLCE OMAGGIO A SCELTA TRA:

Tiramisù [1,7]
Dolce delal casa [1,7]

PREZZO VARIABILE A SECONDA DELLA STAGIONE DI RACCOLTA

SU PRENOTAZIONE

Da Dicembre a Marzo il menù è disponibile al **Tartufo Nero
Pregiato di Roccafluvione**
e da Ottobre a Dicembre anche al **Tartufo Bianco**

ANTIPASTI

Antipasto al Tartufo [1,3,7] (Bruschetta, olive, fungo ripieno, frittatina, Crêpe)	€ 10,00
Affettato misto [7]	€ 6,00
Affettato misto con formaggi [7]	€ 8,00
Selezione di formaggi [7]	€ 8,00
Bruschette al Tartufo fresco {2pz} [1]	€ 3,50
Crêpe al tartufo {4pz} [1,3,7]	€ 8,00
Cremini {10pz} [1,3,7]	€ 4,50
Crostini misti [1,7]	€ 3,00
Funghi ripieni {4 pz} [1,7]	€ 8,00
Frittatina al tartufo [3,7]	€ 3,00
Mix di fritti [1,3,7]	€ 8,00
Mozzarelline fritte {10pz} [1,3,7]	€ 4,50
Olive all'ascolana {10pz} [1,3,7,9]	€ 6,00
Olive al Tartufo {10pz} [1,3,7]	€ 7,00
Grisciotte {10pz} [1,3,7]	€ 7,00
Verdurine pastellate [1,3,7]	€ 4,00
Patatine fritte	€ 3,00
Patatine fritte dippers	€ 4,00
Patatine fritte al pepe	€ 4,00

PRIMI

Garganelli alla boscaiola [1,3] (sugo di pomodoro, pancetta, champignon, porcini)	€ 7,00
Linguine limone e prosciutto crudo [1,7]	€ 7,00
Pappardelle alla papera [1,3,9]	€ 8,00
Ravioli "La Loggia" [1,3,7]	€ 10,00
Risotto Tartufo fresco e limone [7] {minimo 2 porzioni}	€ 10,00
Risotto Tartufo fresco e porcini [7] {minimo 2 porzioni}	€ 10,00
Stringoli tartufo fresco e porcini [1,7]	€ 10,00
Spaghetti all'amatriciana [1,7]	€ 8,00
Tagliatelle tartufo fresco e porcini [1,3,7]	€ 10,00
Tortellini panna,funghi e prosciutto cotto [1,3,7,9]	€ 8,00

SU TUTTI I PRIMI PIATTI PROPOSTI, POSSIBILITÀ DI AGIUNTA DI TARTUFO CON UN MAGGIORAZIONE DI € 5,00

SECONDI

Agnello scottadito	€ 10,00
Bistecca ai ferri	€ 3,50 l'etto
Cotoletta di tacchino con patatine [1,3]	€ 7,00
Cotoletta di manzo [1,3]	€ 7,00
Filetto ai porcini [1]	€ 16,00
Filetto al pepe verde [1]	€ 14,00
Filetto al Tartufo [1]	€ 18,00
Frittura mista all'ascolana [1,3,7]	€ 10,00
Grigliata mista	€ 8,00
Insalatona [5,7]	€ 8,00
Petto di pollo alla griglia	€ 6,00
Tagliata di pollo rucola e grana [7]	€ 8,00
Picaña con contorni [1,7]	€ 16,00
Picaña al tartufo con contorni [1,7]	€ 18,00
Scaloppina di manzo ai porcini e tartufo [1]	€ 8,00
Rosetta al Tartufo fresco e porcini [7] {gr 200ca}	€ 18,00

SECONDI

Tagliata ai porcini {gr 300ca}	€ 18,00
Tagliata al tartufo fresco {gr 300ca}	€ 18,00
Tagliata rucola e grana [7] {gr 300ca}	€ 16,00
Tagliata al pepe verde {gr 300ca}	€ 16,00
Tagliata noci e gorgonzola [7,8] {gr 300ca}	€ 18,00
Tagliata semplice condimenti a parte {porcini, tartufo, rucola e grana, pepe verde}	€ 15,00 € 6,00
Wurstel e patatine	€ 5,00
CONTORNI	
Porcini alla griglia {2pz}	€ 6,00
Bresaola, rucola e grana [7]	€ 8,00
Insalata mista	€ 3,50
Patate arrosto	€ 3,00
Patatine fritte	€ 3,00
Patatine fritte dippers	€ 4,00
Patatine fritte al pepe	€ 4,00
Spinaci	€ 3,00
Verdure alla griglia	€ 4,00

PIZZE BIANCHE

Cacciannanz [1] {pizza alta, olio EVO, aglio, rosmarino}	€ 4,50
Cacciannanz ripiena di prosciutto crudo [1]	€ 6,00
Focaccia [1] {pizza bassa, olio EVO, aglio, rosmarino}	€ 3,50
Focaccia con prosciutto crudo [1]	€ 5,50
Boscaiola [1,7] {mozzarella, funghi champignon, prosciutto crudo}	€ 6,50
Bresaola [1,7] {mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana}	€ 7,00
4 formaggi [1,7] {mozzarella, emmenthal, edamer, gorgonzola}	€ 7,00
Calzone [1,7] {mozzarella, prosciutto cotto}	€ 6,00
Caprese [1,7] {mozzarella e pomodoro fresco a fette in uscita}	€ 6,00
Rucola e gamberetti [1,2,4,7,14] {mozzarella, rucola e gamberetti}	€ 6,00
Ortolana [1,7] {mozzarella, pomodoro, melanzane, zucchine e peperoni}	€ 7,00
Pizzotta [1,7] {doppio impasto, ripieno di prosciutto crudo, rucola, pomodoro e mozzarella a fette}	€ 8,00
Porcini e grana [1,7] {mozzarella, porcini e scaglie di grana}	€ 7,50
Prosciutto crudo [1,7] {mozzarella, prosciutto crudo}	€ 6,00

PIZZE BIANCHE

Rucola e grana [1,7] {mozzarella, rucola e scaglie di grana}	€ 6,00
Sfiziosa [1,7] {focaccia: 1/4 rucola e stracchino, 1/4 prosciutto crudo, 1/4 caprese, 1/4 aglio e rosmarino}	€ 8,00
Stracchino, rucola e pachino [1,7] {mozzarella , rucola, stracchino e pachino}	€ 6,00
Tonno e cipolla [1,4,5,7] {mozzarella, tonno e cipolla}	€ 6,00
Zucchine e gamberetti [1,2,4,7,14] {mozzarella, zucchine e gamberetti}	€ 6,00
Nutella [1,6,7,8]	€ 6,00

PIZZE ROSSE

4 stagioni [1,5,7] {salsa di pomodoro, mozzarella, 1/4 champignon, 1/4 carciofi, 1/4 prosciutto cotto, 1/4 margherita}	€ 6,00
Capricciosa [1,5,7] {salsa di pomodoro, mozzarella , champignon, carciofi, prosciutto cotto, olive nere}	€ 6,00
Cipollotta [1,7] {salsa di pomodoro, mozzarella, cipolla}	€ 5,00
Contadina[1,7,] {salsa di pomodoro, mozzarella, patate arrosto e salsiccia}	€ 6,00
Diavola [1,7] {salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante}	€ 6,00
Mais [1,7] {salsa di pomodoro, mozzarella, mais}	€ 5,50

PIZZE ROSSE

Margherita [1,7] {salsa di pomodoro, mozzarella}	€ 5,00
Marinara [1] {salsa di pomodoro, aglio, origano, olio EVO}	€ 4,50
Mediterranea [1,7] {salsa di pomodoro, scamorza, origano}	€ 5,50
Napoletana [1,4,7] {salsa di pomodoro, mozzarella, alici}	€ 6,00
Parmigiana [1,7] {salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane, scaglie di grana}	€ 6,00
Prosciutto cotto e funghi [1,7] {salsa di pomodoro, mozzarella, champignon, prosciutto cotto}	€ 6,00
Snack [1,7] {salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e patatine fritte}	€ 5,50
Tirolese [1,7] {salsa di pomodoro, mozzarella, speck}	€ 6,00
Wurstel [1,7] {salsa di pomodoro, mozzarella, wurstel}	€ 5,50

PIZZE SPECIALI

Amatriciana [1,7] {salsa di pomodoro, mozzarella, pecorino e guanciale croccante}	€ 8,00
Ascolana [1,3,7,9] {mozzarella, olive verdi ed olive fritte all'ascolana}	€ 8,00
Del mese {il personale di sala vi elencherà gli ingredienti}	€ 10,00
La Loggia [1,7] {mozzarella, porcini e tartufo fresco}	€ 10,00

PIZZE SPECIALI

Incubo [1,7,8] € 8,00
{mozzarella, gorgonzola, cipolla e noci}

Pepita [1,7] € 10,00
{mozzarella, lonzino affumicato, porcini, pachino e tartufo fresco}

Cavernicola [1,7] € 6,00
{salsa di pomodoro, mozzarella, pecorino a fette}

Porcellina [1,7] € 7,00
{salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salame piccante, salsiccia, wurstel}

Sismica [1,7] € 8,00
{mozzarella, salsiccia, friarielli, pomodori secchi}

Viennese [1,7] € 7,00
{salsa di pomodoro, mozzarella, scamorza e speck}

PIZZE IMPASTI SPECIALI

Brontolona [1,7,8] € 10,00
{impasto alla curcuma: crema al pistacchio, pachino gialli, pancetta, mozzarella di bufala, granella di pistacchio}

Carbonbella [1,7] € 10,00
{impasto al carbone: fior di latte, fiori di zucca, alici, pachino gialli, burrata}

Mortazza 2.0 [1,7,8] € 10,00
{impasto alla curcuma: fior di latte, mortadella, burrata, granella di pistacchio, miele al tartufo}

Piccantosa [1,7] € 10,00
{impasto al carbone, salsa di pomodoro, fior di latte, nduja, olive taggiasche, crema di gorgonzola}

VARIANTI € 1,00 L'UNA - BUFALA € 2,50 - PROSCIUTTO CRUDO € 2,00

**LE PIZZE POSSONO ESSERE RICHIESTE IN VERSIONE BABY
OPPURE IN VERSIONE MAXI (PER 2/3 PERSONE)**

FRUTTA E DESSERT

Cheesecake [1,7] {caramello, cioccolata, fragola, frutti di bosco, nutella, pistacchio}	€ 4,00
Crema catalana [1,3,7]	€ 4,00
Crostata [1,3,7]	€ 3,00
Dolce della casa [1,3,7]	€ 4,00
Mousse [1,7] {caramello, cioccolata, fragola, frutti di bosco, nutella, pistacchio}	€ 4,00
Panna cotta [7] {caramello, cioccolata, fragola, frutti di bosco, nutella, pistacchio}	€ 4,00
Sorbetto al limone [1,3,7]	€ 2,00
Tartufo bianco o nero [1,3,7]	€ 3,50
Tartufo affogato al caffè [1,3,7]	€ 4,00
Tartufo affogato con liquore [1,3,7]	€ 4,80
Tiramisù [1,3,7]	€ 4,00
Tris di dolci [1,3,7]	€ 8,00
Frutta di stagione	€ 3,00

BEVANDE

Acqua naturale o frizzante	€ 2,00
Coca Cola alla spina 0,30 l	€ 2,00
Coca Cola alla spina 0,50 l	€ 3,50
Coca Cola bottiglia di vetro 1 l	€ 3,00
Coca Cola bottiglia di vetro 0,33 l	€ 2,50
Fanta bottiglia di vetro 1 l	€ 3,00
Fanta bottiglia di vetro 0,33 l	€ 2,50
Gassosa Paoletti 0,33 l	€ 2,50
Spuma Paoletti 0,33 l	€ 2,50
Estathe bottiglia vetro 0,25 l	€ 2,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Analcolica 0,33 l	€ 2,50
Beck's 0,33 l	€ 2,50
Birra artigianale	€ 5,00
Nastro Peroni 0,33 l	€ 2,50
Nastro Peroni 0,66 l	€ 3,00
Forst 0,66 l	€ 3,50
Ceres	€ 3,50
Franziskeiner	€ 3,50
Menabrea	€ 4,00
Peroni Gran Riserva 0,25	€ 3,50

BIRRE ALLA SPINA



Specialità dal sapore pieno e aromatico di malto, colore giallo dorato e una leggera nota di luppolo. Nel retrogusto si avverte una fragranza erbacea che, unitamente ad un dolce ricordo sulle labbra, spinge a riassaporarla. rappresenta il coronamento di ogni aspettativa dell'intenditore di birra.

Alc. 5,2% vol

CALICE 0,20 € 2,00 CALICE 0,40 € 3,50



Grimbergen Double è una birra belga, ad alta fermentazione che si contraddistingue per un colore ambrato carico e un gusto ampio. Queste caratteristiche pronunciate derivano dalla miscela di diversi tipi di malto e dalla doppia fermentazione. Si sposa perfettamente con carni di manzo e formaggi stagionati.

Alc. 6,5 % vol

CALICE 0,25 € 3,00 CALICE 0,50 € 5,00



Grimbergen Blanche è un autentica bière blanche belga accompagnata dal carattere deciso di una birra d'abbazia. Questa birra di alta fermentazione è caratterizzata da un colore chiaro, naturalmente torbido, tipico delle bière blanches. La doppia fermentazione le conferisce un gusto rinfrescante e un intenso aroma fruttato e speziato. Ottima come aperitivo o in accompagnamento ad antipasti e piatti ai frutti di mare.

Alc. 6 % vol.

CALICE 0,25 € 3,00 CALICE 0,50 € 5,00

INFORMAZIONE AI CLIENTI INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che tra gli ingredienti o coadiuvanti utilizzati negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Elenco degli allergenici utilizzati in questo esercizio:

[1] Cereali contenenti glutine e prodotti derivati

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)

[2] Crostacei e prodotti a base di crostacei

[3] Uova e prodotti a base di uova

[4] Pesce e prodotti a base di pesce

[5] Arachidi e prodotti a base di arachidi

[6] Soia e prodotti a base di soia

[7] Latte e prodotti a base di latte

[8] Frutta a guscio e loro prodotti
(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)

[9] Sedano e prodotti a base di sedano

[10] Senape e prodotti a base di senape

[11] Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

[12] Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg

[13] Lupini e prodotti a base di lupini

[14] Molluschi e prodotti a base di molluschi

Ove presenti gli allergenici sono indicati, con il loro codice, corrispondente tra parentesi ed in grassetto, al termine di ogni descrizione della pietanza scelta.

Ad esempio in presenza di latte troverete **[7]**

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale di servizio.

* I prodotti fuori stagione potrebbero essere congelati.