LA LOCANDA GESU' VECCHIO
NAPOLI

BENVENUTI ALLA LOCANDA / WELCOME TO LA LOCANDA

In pieno centro storico, questo ristorante si fa interprete della vera anima partenopea grazie all'atmosfera familiare, accompagnata dalla calorosa accoglienza del giovane titolare e del suo staff. Qui si può assaggiare il meglio del repertorio gastronomico di Napoli con la genovese, il ragù bianco, che al dispetto del nome, è una specialità napoletana in cima alla top list.
Vasta scelta di vini regionali, vini del mondo, birre artigianali e amari anni '60.

(recensione Guida Michelin)

Per qualsiasi richiesta, dubbio, problema, chiedere al personale di sala che risponderà a qualsiasi esigenza.

In the historic center, this restaurant interprets the true neapolitan soul thanks to the family atmosphere accompanied by the warm welcome of the young owner and his staff. Here you can taste the best of the gastronomic repertoire of Naples with the genovese, the white ragù which despite the name, is a neapolitan speciality at the top of the list.
Wide choice of regional wines, world wines, craft beers and 60s bitters.

(Michelin Guide review)

For any request, doubt or problem, the dining room staff will respond to any need.

APERITIVI / PRE DINNER

Aperol Spritz **€ 6,00**
(Prosecco di Valdobbiadene, Aperol, soda)

Campari Spritz **€ 6,00**
(Prosecco di Valdobbiadene, Campari, soda)

Americano **€ 7,00**
(Vermouth Very Cora, Campari, soda)

LA LOCANDA GESU VECCHIO
NAPOLI

ANTIPASTI / STARTER

Tagliere del contadino — **€ 25,00**
(burrata e treccia affumicata di bufala, olive condite, friarielli, peperoni, zucchine alla scapece, pomodorini, rucola)
(burrata, smoked mozzarella, seasoned olives, friarielli, peppers, zucchini, fresh tomatoes, rocket)
La Locanda consiglia in abbinamento: Asprinio di Aversa

Tagliere del Casanduoglio — **€ 25,00**
(misto salumi, misto formaggi, confetture e frutta secca)
(mixed hams, mixed cheeses and marmalade and dried fruit)
La Locanda consiglia in abbinamento: Champagne - Fiano

Mozzarella in carrozza (Fried bread) (2 pezzi) — **€ 6,00**
(pane, provola, formaggio, uova, pepe, farina)
(fried bread with eggs, parmesan, pepper, flours and smoked mozzarella)
La Locanda consiglia in abbinamento: Spumante - Prosecco

Bruschette miste (6 pezzi) — **€ 6,00**
(bruschetta con pomodoro, con genovese, con ragù)
(bruschetta with tomatoes, with genovese, with ragù)

Tris fritto della Locanda: arancino, crocchè, frittatina (3 pezzi) — **€ 8,00**
(arancino: rice, meat pork sauce, peas, carrots, onion, cheese
crocchè: potato, salami, pepper, eggs, cheese, bread crumbs
frittatina: spaghetti, milk, flour, butter, peas, meat calf, carrots, celery, onion, cheese, pepper)
La Locanda consiglia in abbinamento: Champagne - Spumante di Falanghina

Zuppa di fagioli, scarole e crostini — **€ 8,00**
LACTOSE FREE
(fagioli, cannellini, aglio, olio, scarola, uva passa, pinoli, capperi, olive, crostini di pane)
(beans, garlic, olive oil, escarole, raisins, pine nuts, capers, black olives, bread croutons)

Frittata di cipolle con insalata di misticanza — **€ 9,00**
(uova, formaggio, pepe, basilico, cipolla)
(eggs, cheese, pepper, basil, onion)

Paccheri ripieni e fritti (4 pezzi) — **€ 10,00**
(ragù, carne di manzo e maiale, provola, uvetta, pinoli, pecorino, lardo, uova, pane grattugiato)
(meat sause, beef and pork,smoked mozzarella, raisins, pine nuts, roman parmesan, pork lard, eggs, bread crumbs)
La Locanda consiglia in abbinamento: Nebbiolo - Taurasi - Spumante di Fiano

Provola alla pizzaiola — **€ 10,00**
(pomodorini, origano, olio EVO, basilico, provola)
(tomatoes, oregan, olive oil, basil, smoked mozzarella)
La Locanda consiglia in abbinamento: Greco Riserva - Sangiovese

N.B. Gli abbinamenti dei vini si intendono per bottiglia
Wine pairings are intended per bottle

LA LOCANDA GESU VECCHIO
NAPOLI

PRIMI PIATTI / PASTA DISHES

Spaghetti quadrati alla puveriello **€ 10,00**
(sugna, uova, pecorino e pepe)
(pork oil, fried egg, roman parmesan, pepper)
La Locanda consiglia in abbinamento: Piedirosso - Sauvignon

Pasta mista con patate e provola affumicata VEGETARIANO **€ 10,00**
(patate, sedano, carote, cipolla, pomodorini, provola, grana padano DOP, olio EVO)
(patatoes, celery, carrots, onion, tomatoes, smoked mozzarella, grana padano DOP, olive oil)
La Locanda consiglia in abbinamento: Greco di Tufo - Lagrein

Mezzanelli allo scarpariello VEGETARIANO **€ 11,00**
(pomodoro fresco, aglio, grana padano DOP, pecorino, basilico, peperoncino, olio EVO)
(fresh tomatoes, garlic, grana padano DOP, roman parmesan, basil, chili, olive oil)
La Locanda consiglia in abbinamento: Aglianico - Nero d'Avola

Ziti lardiati rossi **€ 12,00**
(lardo, pomodoro fresco, cipolla, pecorino, grana padano DOP, pepe)
(pork fat, fresh tomatoes, onion, grana padano DOP, pepper)
La Locanda consiglia in abbinamento: Fiano riserva - Lagreine

Ziti alla genovese **€ 13,00**
(cipolla ramata di Montoro, sedano, carote, sugna, carne di manza, scaglie di grana padano DOP, pepe)
(onion, celery, carrots, pork oil, beef, flakes of grana padano DOP, pepper)
La Locanda consiglia in abbinamento: Greco Riserva - Timorasso

Rigatoni al ragù con ricotta **€ 13,00**
(ragù di manzo e maiale, ricotta di vaccino, basilico, grana padano DOP, olio EVO)
(meat sause, beef and pork, ricotta cheese, basil, grana padano DOP, olive oil)
La Locanda consiglia in abbinamento: Taurasi - Pallagrello Nero

Spaghetti do' carrettiere LACTOSE FREE **€ 13,00**
(friarielli, salsiccia di maialino nero, aglio, peperoncino, olio EVO)
(friarielli, black pork sausage, garlic, chili, olive oil)
La Locanda consiglia in abbinamento: Taurasi - Pinot Nero Riserva

Girasoli di pasta fresca capresi VEGETARIANO **€ 15,00**
(aglio, olio EVO, pomodorini, basilico, scaglie grana, semola grano duro, uova, provolone del monaco, ricotta)
(garlic, olive oil, fresh tomatoes, basil, grana padano DOP, wheat flour, eggs, provolone and ricotta cheese)
La Locanda consiglia in abbinamento: Frappato - Aglianico

Paccheri in cassuola FROZEN PRODUCT LACTOSE FREE **€ 16,00**
(baccalà, olive nere, aglio, pomodorini, olio EVO, prezzemolo)
(salted cod, black olives, garlic, fresh tomatoes, olive oil, parsley)
La Locanda consiglia in abbinamento: Aglianico - Cannonau rosato

LA LOCANDA GESU VECCHIO
NAPOLI

SECONDI PIATTI / SECOND DISHES

Uova in purgatorio — € 8,00
(eggs in tomatoes)
La Locanda consiglia in abbinamento: Montepulciano - Merlot

Polpette di vitello al sugo (2 pezzi) — € 8,00
(macinato di vitello, uova, pecorino, pane raffermo, uva passa, pinoli)
(calf meat, egg, roman parmesan, bread, pine nuts, raisins)
La Locanda consiglia in abbinamento: Chianti - Primitivo

Trippa di vitello alla napoletana (stomaco di vitello) — € 12,00
(trippa, cipolla, pomodoro passato, pepe, pecorino e grana padano DOP, basilico)
(calf stomach, onion, tomatoes, pepper, roman parmesan and grana padano DOP, basil)
La Locanda consiglia in abbinamento: Piedirosso

Cervellatine di maialino nero con peperoni — € 14,00
(luganega di maialino nero e peperoni)
(sausage black pork and peppers)
La Locanda consiglia in abbinamento: Barolo - Valpolicella

Baccalà in cassuola (fritto / fried) — € 16,00
(baccalà, pelati, olive nere, aglio, olio EVO, farina, prezzemolo)
(salted cod, tomatoes, black olives, garlic, olive oil, flour, parsley)
La Locanda consiglia in abbinamento: Aglianico - Barbera d'Alba

Baccalà fritto con crema di scarole — € 16,00
(baccalà, farina, olio EVO, scarole, peperoncino)
(salted cod, flower, olive oil, escarole, chili pepper)
La Locanda consiglia in abbinamento: Greco di Tufo - Chardonnay

Spezzatino di bovino con piselli e patate — € 17,00
(carne di bovino, piselli, patate, cipolla, pomodorini, olio EVO)
(beef meat, peas, potatoes, onion, fresh tomatoes, olive oil)
La Locanda consiglia in abbinamento: Piedirosso - Fiano - Verdicchio

Coniglio alla cacciatora — € 18,00
(coniglio, aglio, cipolla, olive, pomodorini, rosmarino, prezzemolo, basilico, vino bianco)
(rabbit, garlic, onion, olive, fresh tomatoes, rosemary, parsley, basil, white wine)
La Locanda consiglia in abbinamento: Piedirosso

Arrosto di manzo alla griglia e chips di patate — € 22,00
(grilled roast beef and potato chips)
La Locanda consiglia in abbinamento: Taurasi - Brunello di Montalcino

LA LOCANDA GESU VECCHIO
NAPOLI

CONTORNI / SIDE DISHES

Insalata verde	**€ 2,50**
Carote / Carrots	**€ 3,00**
Patatine fritte / French fries	**€ 3,50**
Melanzane a funghetto / Eggplants with tomato	**€ 4,50**
Scapece / Zucchini with vinegar	**€ 4,50**
Peperoni	**€ 4,50**
Friarielli	**€ 4,50**
Scarole / Escarole (olive nere, uva passa, pinoli, capperi) - (black olives, raisins, pine nuts, capers)	**€ 4,50**
Parmigiana di melanzane	**€ 8,00**

INSALATE / SALADS

Mista **€ 6,00**
(misticanza, rucola, carote, pomodori)
(mixed salad, grilled vegetables, rocket salad, carrots)

Caprese con mozzarella di bufala **€ 8,00**
(mozzarella di bufala, basilico, pomodoro, origano)
(buffalo mozzarella, tomato, basil and oregano)

Mista con mozzarella **€ 8,50**
(misticanza, rucola, carote, pomodori e mozzarella)
(mixed salad, mozzarella, rocket salad, carrots, tomatoes)

Mista con pollo **€ 9,00**
(misticanza, rucola, carote, pomodori e pollo)
(mixed salad, chicken, rocket salad, carrots, tomatoes)

LA LOCANDA GESU VECCHIO
NAPOLI

ANTIPASTI SENZA GLUTINE / STARTER GLUTEN FREE

Mozzarella in carrozza € 6,50
(pane, provola, formaggio, uova, pepe, farina di riso)
(bread with smoked mozzarella, parmesan, egg and pepper, rice flour)
VEGETARIANO

Melanzana alla pullastiell € 7,00
(melanzane, salame, provola, uova, farina di riso)
(eggplants, ham, smoked mozzarella, egg, rice flour)

Zuppa di fagioli, scarole € 8,00
(fagioli, cannellini, aglio, olio, scarola, uva passa, pinoli, capperi, olive)
(beans, garlic, olive oil, escarole, raisins, pine nuts, capers, black olives)
VEGETARIANO LACTOSE FREE

Provola alla pizzaiola € 10,00
(pomodorini, origano, olio EVO, basilico, provola)
(fresh tomatoes, oregan, olive oil, basil, smoked mozzarella)
La Locanda consiglia in abbinamento: Greco Riserva - Sangiovese
VEGETARIANO

Tagliere del Casanduoglio € 25,00
(misto salumi, misto formaggi, confetture)
(mixed hams, mixed cheeses and marmalade)

PRIMI PIATTI SENZA GLUTINE
FIRST DISHES GLUTEN FREE

Spaghetti alla puveriello € 11,00
(sugna, uova, pecorino e pepe)
(pork oil, egg, roman parmesan, pepper)

Fusilli allo scarpariello € 11,00
(pomodoro fresco, grana padano DOP, pecorino, peperoncino e basilico)
(fresh tomatoes, grana padano DOP, parmesan, chili and basil)
VEGETARIANO

Penne lardiate rosse € 12,00
(lardo, pomodoro fresco, cipolla, pecorino, pepe)
(pork lard, fresh tomatoes, onion, roman parmesan, pepper)

Tortiglioni alla genovese € 13,00
(cipolla ramata di Montoro, sedano, carote, sugna, carne di manza, scaglie di grana padano DOP, pepe)
(onion, celery, carot, pork oil, beef, flakes of grana padano DOP, pepper)

Spaghetti do' carrettiere € 13,00
(friarielli, salsiccia di maialino nero, aglio, peperoncino, olio EVO)
(friarielli, black pork sausage, garlic, chili, olive oil)
LACTOSE FREE

Tortiglioni in cassuola € 16,00
(baccalà, olive nere, aglio, pomodorini, olio EVO, prezzemolo)
(salted cod, black olives, garlic, fresh tomatoes, olive oil, parsley)
FROZEN PRODUCT LACTOSE FREE

LA LOCANDA GESU' VECCHIO
NAPOLI

SECONDI PIATTI SENZA GLUTINE
SECOND DISHES GLUTEN FREE

Uova in purgatorio € 8,00
(eggs in tomatoes)
VEGETARIANO
LACTOSE FREE

Cotoletta di pollo € 8,00
(pane grattugiato, uova, farina di riso, pepe)
(bread crumps, egg, pepper, rice flour)

Trippa di vitello alla napoletana (stomaco di vitello) € 12,00
(trippa, cipolla, pomodoro passato, pepe, pecorino e grana padano DOP, basilico)
(calf stomach, onion, tomatoes, pepper, roman parmesan and grana padano DOP, basil)

Cervellatine di maialino nero con friarielli € 14,00
(luganega di maialino nero e friarielli)
(sausage black pork and friarielli)
LACTOSE FREE

Coniglio alla cacciatora € 18,00
(coniglio, aglio, cipolla, olive, pomodorini, rosmarino, prezzemolo, basilico, vino bianco)
(rabbit, garlic, onion, olive, fresh tomatoes, rosemary, parsley, basil, white wine)
LACTOSE FREE

Arrosto di manzo alla griglia e chips di patate € 22,00
(grilled roast beef and potato chips)
LACTOSE FREE

CONTORNI SENZA GLUTINE
SIDE DISHES GLUTEN FREE

Insalata verde € 2,50
Patatine fritte / French fries € 3,50
Friarielli € 4,50
Scarole / Escarole (olive nere, uva passa, pinoli, capperi) - (black olives, raisins, pine nuts, capers) € 4,50

LA LOCANDA GESU VECCHIO
NAPOLI

BIRRE ARTIGIANALI / HOMEMADE BEERS

Luna Janca – Blanche IBU 10 – ABV 5% € 5,50

Birra dal colore chiaro ed opalescente con schiuma compatta. Al naso si percepiscono aromi di coriandolo e agrumi. Al gusto è leggera fresca e con buona frizzantezza. Estremamente beverina ed adatta a piatti leggeri e con buona tendenza dolce.

In abbinamento con:
Insalata mista con mozzarella - Caprese con mozzarella

A' Piccerella – Golden Ale IBU 34 – ABV 4.8% € 5,50

Birra bionda di stile inglese. Al naso si possono percepire note maltate, floreali e leggermente caramellate. Al gusto è caratterizzata da una buona bevibilità, amaro medio ottimo equilibrio e buona persistenza.

In abbinamento con:
Bruschette miste - Spaghetti alla puveriello

Malupina – Belgian Pale Ale IBU 30 – ABV 5,9% € 5,50

Birra dal colore ambrato tendente al ramato con aromi maltati, affumicati e tostati. In bocca ha una grande avvolgenza e morbidezza, ma anche buona freschezza con un finale lungo e piacevolmente affumicato.

In abbinamento con:
Pacchero ripieno e fritto, rigatoni al ragù con ricotta, polpetta al sugo

Birra della Locanda - Session IPA - IBU 30 – ABV 4,3% € 6,00

Birra dal colore rosa dato dall'uso dei fiori di ibisco. Schiuma bianca e fine, al naso note di frutta e pasta gialla, di frutti tropicali e floreali. Il corpo Π leggero, l'amaro c'Π ma non Π duro. Al palato sentori di frutta tropicale, melone e pesca. Fresca, facile e gradevole da bere.

In abbinamento con:
Antipasti fritti, insalatone, genovese

'A malament – Belgian Strong Ale IBU 29 – ABV 8.3% € 6,00

Colore dorato carico e schiuma compatta. Al naso possiamo percepire aromi netti di caramello tostato, note fruttate di agrumi canditi e fichi, accompagnate da note vanigliate e di liquirizia. Gusto pieno con amaro medio e buon equilibrio, con buona frizzantezza e finale speziato.

In abbinamento con:
Genovese, Carne di manzo, Ziti lardiati, Tagliere del Casanduoglio

Friary Ale – Birra Speciale IBU 34 – ABV 4.8% € 5,50

Birra al friariello napoletano, simbolo indiscusso della cucina partenopea. Colore paglierino carico e schiuma persistente. Aromi maltati, floreali e vegetali. Gusto incredibilmente piacevole, dotato di ottima freschezza e morbidezza ben bilanciata. Il finale è leggermente aromatico, alternato tra i luppoli e gli aromi tipici del friariello.

In abbinamento con:
Cervellatine e peperoni, Spaghetti do' carrettiere

LA LOCANDA GESU' VECCHIO
NAPOLI

DESSERT

Dolce della casa (homemade cake)	€ 5,50
Babà e pastiera senza glutine (cakes without gluten)	€ 6,00

CAFFÈ

Caffè	€ 1,00
Decaffeinato	€ 1,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

Peroni Gluten Free 33 cl.	€ 3,50
Peroni Rossa 50 cl.	€ 4,00
Peroni Puro Malto 50 cl.	€ 4,00

BIBITE

Acqua Nat. / Frizz. 75 cl.	€ 2,50
Coca Cola 33 cl.	€ 2,50
Coca Cola Zero 33 cl.	€ 2,50
Fanta 33 cl.	€ 2,50
Sprite 33 cl.	€ 2,50
The al limone 25 cl.	€ 3,00

Coperto / Service € 2,50

LA LOCANDA GESU VECCHIO
NAPOLI

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

1 **ARACHIDI E DERIVATI**
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

2 **FRUTTA A GUSCIO**
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

3 **LATTE E DERIVATI**
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

4 **MOLLUSCHI**
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc

5 **PESCE**
Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

6 **SESAMO**
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

7 **SOIA**
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

8 **CROSTACEI**
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

9 **GLUTINE**
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

10 **LUPINI**
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

11 **SENAPE**
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

12 **SEDANO**
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

13 **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

14 **UOVA E DERIVATI**
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo