

*La Vecchia
Locanda Zita*



*in Piazza San Giorgio
a Vesale
di Sestola (Mo)*

*Tel. 0536.64278
Ab.it. 0536.64083*

Funghi tutto l'anno

*Chiuso
per turno
Martedì e
Mercoledì
escluso
in Agosto
e periodo
festività
Natalizie*

*www.locandazita.com
e-mail: info@locandazita.com*

Le radici della Locanda Zita risalgono al 1890.

Le prime tracce di ristorazione ed ospitalità della Locanda sono da attribuire all'iniziativa di Marietta Capitani, nonna di Antonio Biolchini, l'attuale proprietario.

Ad essa subentrò la figlia Zita, a cui si deve il nome della Locanda, la quale non solo diede continuità alla gestione, ma per tanti anni (fino agli anni ottanta) gestì il locale con passione e dedizione, proponendo la classica gastronomia montanara, fino a rendere la Locanda uno dei riferimenti gastronomici della zona.

Infine, nel 1987, Toni, con la moglie Paola ed i figli Luca ed Alessandro, hanno dato avvio ad una nuova avventura, con l'intento di innovare l'offerta, pur rimanendo legati alla tradizione, puntando sui funghi e sull'utilizzo delle materie prime esclusive e di eccellenza che il nostro territorio offre.

Mentre Paola in cucina segue le ricette ereditate da Marietta e dalla Zita, preparando le pietanze come un secolo fa, all'accoglienza e al servizio pensano il marito Toni ed i figli.

★★★★★
*La Vecchia Locanda Zita
Vesale di Sestola (MO)*

Antipasti

- *Prostini Misti ai Funghi*
- *Insalata di Funghi Porcini (in stagione)*
- *Gnocchino Fritto con Affettati misti*

Primi Piatti

- *Rosette al Forno ai Funghi Porcini*
- *Tortelloni al Sugo di Zita*
 - *Tortelloni ai Funghi Porcini*
 - *Tortelloni al Ragù di carne*
 - *Tortelloni Burro e Salvia*
- *Passatelli in Brodo di Cappone*
- *Gramigna con la Salsiccia*
- *Tagliatelle ai Funghi*
- *Tagliatelle al Ragù di Pinghiale*
- *Tagliatelle al Ragù di carne*
- *Risotto ai Funghi (min. 2 persone)*
- *Penne alla Boscaiola*
- *Strozzapreti Speck, Rucola e Funghi*
- *Gnocchi di Patate caserecci ai Funghi/Ragù*
- *Bis di Primi Piatti a scelta*
- *Tris di Primi a scelta*
- *Zuppe del Giorno.*



Secondi Piatti

- *Arrosto Misto con Coniglio, Faraona, Pollo, Costolette,
e Arrosto a Fette*
- *Scaloppine ai Funghi*
- *Scaloppine all'Aceto Balsamico*
- *Scaloppine al Limone o Pizzaiola*
- *Scaloppa alla Valdostana*
- *Grigliata Mista ai ferri*
- *Bocconcini di Pollo Fritto*
- *Gnocco Fritto con Affettati*
- *Presentine con Affettati e Lardo*
- *Funghi Porcini Fritti*
- *Funghi Porcini alla Griglia*
- *Funghi Porcini Trifolati*

- *Filetti e Tagliate ai Porcini, Tartufo, Pepe verde e ai ferri
disponibili con extra di 5.00 euro*



*La Vecchia Locanda Sita
Vesale di Vestola (MC)*

Pontorni

- *Patate al Forno e Fritte*
- *Zucchine Pastellate*
- *Insalata Mista*
- *Verdure Cotte di stagione*
- *Verdure Grigliate di Stagione*

Formaggi

- *Paciotta Monte Cimone*
- *Parmigiano 36 mesi di stagionatura*
- *Decorino Nostrano*
- *Misto di Formaggi*

*Disponibili Piatti Per Intolleranti al
Glutine e ai Latticini*



*La Vecchia Locanda Zita
Vesale di Sestola (MO)*

Dolci *di Nostra Produzione*

- *Panna Cotta al Naturale*
- *Panna Cotta ai Frutti di Bosco Freschi*
- *Zuppa Inglese*
- *Crema Catalana*
- *Crema Caramel*
- *Semifreddo allo Zabaione*
- *Crema di Mascarpone*
- *Tiramisù della casa*
- *Gelato ai frutti di Bosco freschi*
- *Sorbetto al Limone o al Caffè*
- *Piatto di Torte e Prostate Miste*



La Vecchia Locanda Lita
Vesale di Vestola (MO)

I nostri piatti sono preparati con materie prime della Zona.

La Pasta è fatta in casa, come da tradizione, nel nostro laboratorio.

In base alla Stagione proponiamo Tartufo, Spugnole, Prugnoli e Trombette.

Su ordinazione, nel periodo invernale, cuciniamo Pacciagione, Polente e Zuppe

