

menu



La locanda di Jack Flinn

- Servizio e coperto 2 €
- Locale climatizzato
- Chiuso il lunedì

Per le informazioni riguardanti gli allergeni potete richiedere allo staff il libro dedicato

LE MATERIE PRIME

La nostra proposta è frutto non solo di passione e dedizione, ma anche della ricerca accurata e della selezione di ingredienti di qualità eccezionale.

Le nostre pizze sono leggere, fragranti e facilmente digeribili. Otteniamo questa delicatezza nei nostri impasti grazie a un'alta idratazione, che oscilla tra il 70% e l'80%, ed un giusto processo di fermentazione.

Scegliamo con cura e utilizziamo esclusivamente ingredienti freschi italiani di primissima qualità.



Gli impasti delle nostre pizze sono realizzati con la pregiata farina della filiera OIRZ dei Molini Fagioli. OIRZ rappresenta una filiera virtuosa per la produzione di farina di grano tenero a residuo zero, impegnata nella tutela del consumatore e del territorio. Situata nelle verdi colline umbre, OIRZ è sinonimo di eccellenza nel settore agricolo, garantendo una catena di produzione genuina, sostenibile e trasparente.

VIENI A TROVARCI SU



La Locanda di Jack Flinn



lalocandadijackflinn



lalocandadijackflinn



lalocandadijackflinn.it

PER INIZIARE

ANTIPASTI DI TERRA 1,7

€10,00

CON SALUMI MISTI; FORMAGGI; PANZANELLE

INSALATA DI CALAMARI CON CRUDITÉ DI VERDURE 1,14

€10,00

FRITTURA MISTA DI CALAMARI E GAMBERI* 1,2,14

€15,00

MENU BAMBINI

WÜRSTEL E PATATINE 1,7

€7,00

PATATINE FRITTE 1,12,14

€4,00

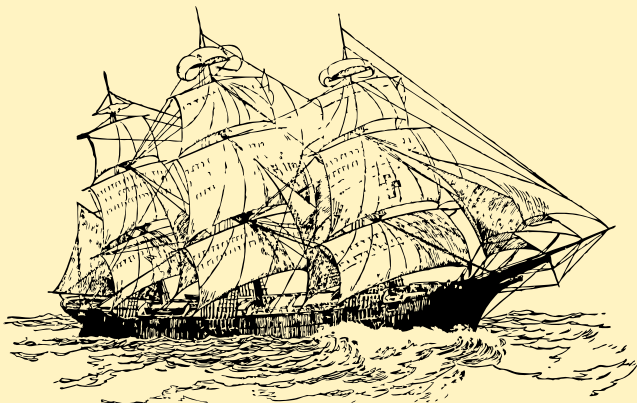
CONTORNI

PATATINE FRITTE 1,12,14

€4,00

INSALATA MISTA

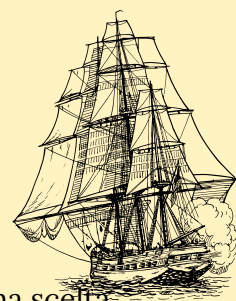
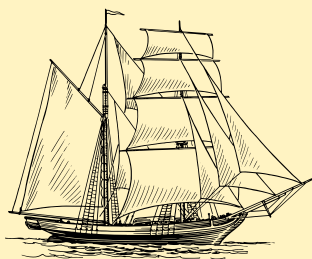
€5,00



*In mancanza di alimenti freschi utilizzeremo alimenti congelati a bordo di prima scelta

PIZZE CLASSICHE

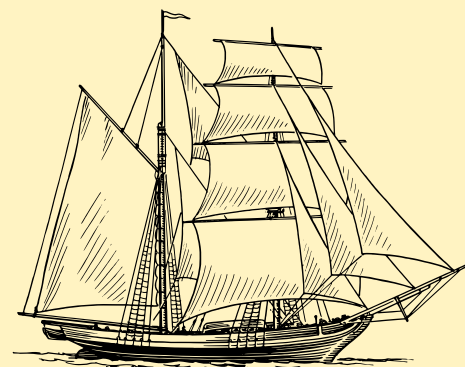
MARINARA 1 pomodoro, aglio	€5,00	ROSSA 1 pomodoro, olio di oliva	€4,00
ROMANA 1,4,7 pomodoro, fior di latte, capperi, acciughe	€7,00	NAPOLI 1,4 pomodoro, capperi, acciughe	€6,00
CAPRICCIOSA 1,7 pomodoro, fior di latte, champignon, prosciutto cotto, olive, carciofi	€9,00	MARGHERITA 1,7 pomodoro, fior di latte, basilico	€6,00
COTTO 1,7 P pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto	€8,00	QUATTRO STAGIONI 1,7 pomodoro, fior di latte, champignon, prosciutto cotto, olive, carciofi	€9,00
WURSTEL E PATATE 1,7 pomodoro, fior di latte, wurstel, patate*	€8,00	WURSTEL 1,7 pomodoro, fior di latte, wurstel	€7,00
TONNO E CIPOLLA 1,4,7 pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla	€8,00	SALAME PICCANTE 1,7 pomodoro, fior di latte, salame piccante	€7,50
SALSICCIA E STRACCHINO 1,7 pomodoro, fior di latte, salsiccia, stracchino	€8,00	BRESAOLA, RUCOLA E GRANA 1,7	€12,00
SPECK E MASCARPONE 1,7 pomodoro, speck, mascarpone	€8,00	VEGETARIANA 1,7 fior di latte, verdure del giorno	€8,00
CRUDO 1,7 pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo di Parma 18M	€9,00	COTTO E PORCINI 1,7 pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi porcini	€9,50
CRUDO E MASCARPONE 1,7 pomodoro, mascarpone, prosciutto crudo di Parma 18M	€9,00	QUATTRO FORMAGGI 1,7 pomodoro, fior di latte, gorgonzola, brie, scamorza, mascarpone, stracchino	€9,00



*In mancanza di alimenti freschi utilizzeremo alimenti congelati a bordo di prima scelta

PIZZE CLASSICHE

SAPORITA 1,7 crema ai quattro formaggi, pomodoro, fior di latte, funghi, porcini, speck	€10,00	ALESSIA 1.7 pomodoro, fior di latte, salsiccia, wurstel, mascarpone, funghi, porcini	€9,50
FRUTTI DI MARE 1.2.7.14 pomodoro, fior di latte, frutti di mare*	€10,00	HABANERO 1.7 pomodoro, fior di latte, salame piccante, salsiccia, habanero messicani hot	€9,00
MARIO 1.7 pomodoro, fior di latte, scamorza, salsiccia, funghi, porcini, speck	€10,00	MAREMONTI 1.2.7 pomodoro, fior di latte, gamberetti, zucchine, funghi, porcini, mascarpone	€9,50
MANUEL 1.4.7 pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla, peperoni, salame piccante, salsiccia	€10,00	TARTUFATA 1.7 pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo di Parma 18M, funghi, porcini, olio tartufato	€11,00
MANOLA 1.7 pomodoro, fior di latte, gorgonzola, prosciutto cotto, salsiccia	€9,50	MEXICAN 1.7.9 pomodoro, fior di latte, peperone, fagioli, cipolle, salsa habanero hot	€9,00
SANDRINA 1.7 pomodoro, fior di latte, speck, funghi, porcini, brie	€10,00	ITALIANA 1.7.8 fior di latte, pomodoro, stracchino, pesto, prosciutto crudo di parma 18M	€11,00
MAIALONA 1.7 pomodoro, fior di latte, funghi, porcini, cotto, olive, wurstel, salsiccia, salame piccante	€10,00	GUSTOSA 1.7 fior di latte, formaggi freschi, salsiccia, speck a cottura	€10,00
FRANCE' 1.7 pomodoro, fior di latte, brie, prosciutto cotto, pomodorini, rucola	€9,50	NUMERO 1 1.7.8 pomodoro, fior di latte, radicchio rosso, gorgonzola, noci, olio	€9,00
NUMERO 2 1.7 pomodoro, fior di latte, funghi, porcini, prosciutto crudo di Parma 18M, grana	€12,00	NUMERO 3 1.4.7 pomodoro, mascarpone, salmone, rucola	€10,00
NUMERO 4 1.7 pomodoro, fior di latte, crema ai quattro formaggi, radicchio, speck	€10,00		



*In mancanza di alimenti freschi utilizzeremo alimenti congelati a bordo di prima scelta

PIZZE SPECIALI

BURRATA 1,7 pomodoro, burrata pugliese DOP, basilico	€8,00	NORVEGESE 1,4,7 fior di latte, burrata pugliese DOP, salmone norvegese, rucola, pachino	€12,00
BURRATA ITALICA 1,7 crema ai quattro formaggi, pomodoro, fior di latte, funghi, porcini, speck	€11,00	FOCACCIA MORTADELLOSA 1,7,8 mascarpone di pistacchio, mortadella bologna, granella di pistacchio	€10,00
BURRATA ACCIUGHE 1,4,7 pomodoro, burrata pugliese DOP, acciughe di sciacca	€10,00	BURRATA BRESAOLA 1,7 fior di latte, burrata pugliese DOP, bresaola Black Angus, rucola, pomodorini	€12,00
BURRATA RUCOLA E POMODORINI 1,7 pomodoro, burrata pugliese DOP, rucola, pomodorini	€9,00	FRIARIELLI E SALSICCIA 1, 7 fior di latte, friarielli*, salsiccia, burrata pugliese DOP	€9,50
TIRRENICA 1,4,7 fior di latte, burrata pugliese DOP, zucchine, alici marinate, pomodorini	€10,00	BROCCOLI E PANCETTA 1, 7, 8 fior di latte, gorgonzola DOP, salsiccia, broccoli, pancetta arrotolata ,pomodorini pachino, semi misti	€11,00
APUANA 1,7,8 fior di latte, crema di porcini e tartufo, lardo di colonnata, noci, pesto	€11,00	OLTREFOCE 1,7 fior di latte, melanzane, lardo, pomodorini	€10,00
MIA 1,4,7,8 fior di latte, salmone norvegese, pomodorini, granella e pesto di pistacchio, noci, burrata, basilico	€12,00	PESTO SCOMPOSTO 1,7,8 fior di latte, pomodoro, noci, pinoli, basilico, grana, olio EVO	€9,00
PATATOSA 1,7 fior di latte, gorgonzola, salsiccia, patate, pancetta, rosmarino	€10,00		



PIZZE GOURMET

NAPOLI RIVISITATA 1,4,7

stracciatella, pomodorini confit ,ciliegini,
alici di sciacca, frutto del capperro, basilico

€13,00

PANCETTA 1,7

crema di tartufo, rapini saltati in padella,
pancetta arrotolata

€13,00

SALMONATA 1,4,7,11

burrata pugliese DOP, rucola, salmone
norvegese, semi misti

€13,00

PIZZA MORTADELLOSA 1,7,8

burrata pugliese DOP, pesto di pistacchio,
mortadella di Bologna, granella di
pistacchio

€13,00

DIEGO 1,7

fior di latte, gorgonzola, mirtili, miele,
pancetta, grana

€13,00

ESSENZA DI POMODORI 1,7

diverse consistenze di pomodori, burrata,
basilico

€13,00

DELIZIA NERA 1,7

crema di olive, cotto alta qualità e tartufo,
burrata

€15,00



*In mancanza di alimenti freschi utilizzeremo alimenti
congelati a bordo di prima scelta



PIZZE BIANCHE

LEGGERA 1,7

fior di latte, pomodorini, rucola

€7,00

COLONNATA 1,7

fior di latte, pomodorini, lardo di
colonnata

€8,50

PARMIGIANA 1,7

fior di latte, pomodorini,
prosciutto crudo di Parma, grana

€10,00

PRIMAVERA 1,7

fior di latte, pomodorini, prosciutto
cotto, stracchino

€9,00

ORTOLINA 1,2,7

fior di latte, gamberetti, zucchine, rucola

€10,00

CARBONARA 1,3,7

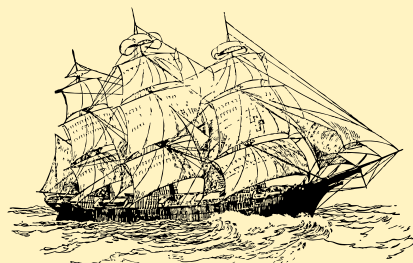
fior di latte, uova, pecorino romano,
parmigiano, pepe, guanciale

€12,00

MIELE NERO 1,7

fior di latte, crema tartufata,
champignon, porcini, pancetta
croccante, grana, e miele

€12,00



*In mancanza di alimenti freschi utilizzeremo alimenti congelati a bordo di prima scelta

PIZZE CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

BUFALINA 1,7	€8,00
pomodoro, bufala, basilico olio EVO	
STEFANO 1,7	€9,00
pomodoro, bufala, pomodorini, basilico, olio EVO	
CHAMPION 1,7	€10,00
brie, funghi, porcini, rucola, pepe nero, olio EVO	
PIZZA DELL'ORTO 1	€8,50
zucchine, cipolle, peperoni, olio EVO	
FUNGAIOLA 1,7	€10,00
pomodoro, bufala, funghi, porcini, salsiccia, olive, basilico, olio EVO	



*In mancanza di alimenti freschi utilizzeremo alimenti congelati a bordo di prima scelta

FOCACCE FARCITE

PANE ARABO 1,7 pomodoro, mozzarella, insalata, prosciutto crudo di Parma 18M	€12,00	POTA POTA 1,2,3,7 mozzarella, salsa rosa, gamberetti*, prosciutto cotto, insalata	€10,00
TONNATA 1,3,4,7 maionese, tonno, pomodoro, insalata	€10,00	COTTO MOZZARELLA 1,7 cotto, mozzarella	€9,00
BOSCAIOLA quattro formaggi, prosciutto crudo di Parma 18M, funghi, porcini	€12,00	COTTO MOZZARELLA STRACCHINO 1,7 cotto, mozzarella, stracchino	€9,00
		BURRATA 1,7 mozzarella, prosciutto crudo di Parma, crema ai quattro formaggi	€12,00

CALZONI

SEMPLICE 1,7 pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€8,00	BOMBARDIERE 1, 7 pomodoro, mozzarella, salame piccante, salsiccia, gorgonzola, olive, carciofi, cotto, funghi	€10,00
FARCITO 1,7 pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive	€9,00	MIKI 1, 7, 8 mozzarella, stracchino, pesto, noci, salsiccia	€8,00
PESCATORE 1,2,7,14 pomodoro, mozzarella, frutti di mare	€10,00	JACK 1, 7 mozzarella, prosciutto cotto, formaggi freschi, cipolla, olio	€9,00

FANTASIA A SCELTA DEL PIZZAIOLO (PIZZA / CALZONE)

INGREDIENTI IN AGGIUNTA

- Burrata DOP e Bufala DOP **€2,00**
- Nei condimenti utilizziamo solo olio EVO
- Variante senza lattosio **€2,00**
- Utilizziamo fior di latte fresco in acqua
- Variante Gluten Free **€5,00**



*In mancanza di alimenti freschi utilizzeremo alimenti congelati a bordo di prima scelta

DOLCI DELLA CASA

FOCACCIA CON NUTELLA	€10,00
FOCACCIA NUTELLA E MASCARPONE	€11,00
DESSERT FATTI IN CASA	€5,00
DESSERT CONFEZIONATI	€6,00

CAFFÈ E AMARI

CAFFÈ	€1,50
CAFFÈ CORRETTO	€2,50
AMARO DEL CAPO	€5,00
AMARO ALLE ERBE	€5,00
CYNAR/AVERNA/MONTENEGRO/JACERMEISTER	€5,00
GRAPPA BIANCA/BARRICATA	€5,00
BAYLES	€6,50
JEFFERSON	€6,50
RHUM	€6,50
WHISKY	€6,50
LIMONCINO	€3,00



*In mancanza di alimenti freschi utilizzeremo alimenti congelati a bordo di prima scelta

BEVANDE

Acqua naturale/gasata	€2,00
Bibite in lattine	€3,00

VINI

Calice di vino	€3,50
Calice di prosecco	€4,00
Vino della casa rosso/bianco 1/2 lt	€4,00
Vino della casa rosso/bianco 1 lt	€8,00
VINO BIANCO IN BOTTIGLIA	€20,00
Candia dei colli apuani "le canne" di Pucci	
VINO ROSSO IN BOTTIGLIA	
Candia dei colli apuani "Era" di Pucci	€20,00
Vermentino dei colli apuani A.F. Riflesso	€22,00
PROSECCO	€15,00
Bollina	
BARBERA PIEMONTE DOC	€20,00
GAVI DOCG	€20,00














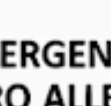
BIRRE

Birra alla spina piccola (bionda theresianer/ rossa moretti doppio malto)	€4,00	Birra no alcool	€3,50
		Menabrea	€4,00
		Moretti 50 cl	€6,00
Birra alla spina media (bionda theresianer/ rossa moretti doppio malto)	€6,50	Ichnusa 33 cl	€4,00
		Tennent's super	€4,50
Birra in caraffa da 1 lt	€12,00	Beck's	€4,00
		Birra Weiss 50 cl	€6,00
		Paulaner	€6,00
		Birra Gluten Free	€5,00

ARTIGIANALI

N' ARTIGIANA ORO Lager 66 cl	€12,00
N' ARTIGIANA ABRATA Pale Ale 66 cl	€12,00
N' ARTIGIANA ROSSA Lager scura 66 cl	€12,00

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. PER ULTERIORI INFORMAZIONI RIVOLGERSI AL PERSONALE.