



password wifi:
2019#LosLocos

Era il lontano inverno del 2019, Gaetano e Jolivier già amici da qualche tempo stavano pescando su una delle meravigliose banchine d' Ischia.

Tra una chiacchiera ed uno scherzo, con il pensiero rivolto al futuro, (e nella speranza che qualche pesce abboccasse all'amo), ai due amici si concretizza l'idea di creare qualcosa insieme, qualcosa che gli avrebbe permesso di divertirsi, lavorare e di cui andare fieri negli anni a venire. Il progetto si tramutò in realtà nel giro di pochi mesi, tra scartoffie, notti insonni e tanti sacrifici.. Ma a quel sogno mancava ancora una cosa che lo identificasse: il nome.

Perché Los Locos?

La nostra Nunzia propose: "Havana 07", poi fu la volta dell "Araba Fenice" e un'altra sfilza di nomi che sì, forse erano anche belli, ma non riconoscevano del tutto la nostra scelta, il nostro essere arrivati qui. Questo locale nasce dall'idea di unire due persone, due paesi, un'amicizia, una famiglia, nella forma più pura che nobilita l'essere umano. Averlo fatto una sera d'inverno su una banchina a pescare, senza pensarci troppo, senza preoccuparsi del periodo storico, della situazione finanziaria ed economica l'ha solo reso tutto un pò più.. pazzo.

Ma vi sveleremo un segreto..

"Todos los mejores están locos".

Grazie per averci scelto.



COPERTO/Cover € 2.00

I PANINI



HAMM

6.00

(panino* hot dog, würstel, patatine* fritte)
(hot dog sandwich*, würstel, fries * fried)



ISCHIA

8.00

(pane a fette, pomodoro, insalata, mozzarella, prosciutto crudo, maionese)
(sliced bread, tomato, salad, mozzarella, ham, mayonnaise)



NAPOLI

10.00

(panino saltimbocca, provola, salsiccia, friarielli*, maionese)
(saltimbocca sandwich, provola cheese, sausage, broccoli*, mayonnaise)



MARRAKECH

11.00

(panino saltimbocca, kebab*, patatine* fritte, cipolla caramellata, insalata, pomodoro, maionese, salsa barbecue)
(saltimbocca sandwich, kebab *, fried chips *, caramelized onion, salad, tomato, mayonnaise, barbecue sauce)



NORVEGIA

12.00

(pane a fette, provola, rughetta, salmone, lime)
(sliced bread, provola, rughetta, salmon, lime)



LONDON CLUB SANDWICH

12.00

(pancarré* maxi x 3pz, petto di pollo, pomodoro, insalata, bacon, uovo, patatine* fritte, maionese)
(pancarré*maxi x 3pz, chicken breast, tomato, salad, bacon, egg, fries * fried, mayonnaise)



MEXICO

12.00

(panino saltimbocca, cotoletta di pollo, insalata, pomodoro, mozzarella, maionese, salsa guacamole)
(saltimbocca sandwich, chicken cutlet, lettuce, tomato, mozzarella, mayonnaise, guacamole sauce)



ROMA

12.00

(panino saltimbocca, porchetta di Ariccia, patate al forno, provola, salsa al pistacchio, maionese)
(saltimbocca sandwich, porchetta of Ariccia, baked potatoes, provola cheese, pistachio sauce, mayonnaise)



BERLINO

13.00

(panino soffice, hamburger di scottona 200GR, mozzarella, insalata, pomodoro, maionese)
(soft bun, scottona burger 200GR, mozzarella, salad, tomato, mayonnaise)



ACAPULCO

13.00

(panino soffice, gamberi* alla griglia, rughetta, lime, avocado, scaglie di parmigiano, salsa rosa home made)
(soft bun, grilled shrimps *, rocket, lime, avocado, parmesan flakes, pink sauce home made)

I PANINI



SANTO DOMINGO

13.00

(panino soffice, hamburger di scottona 200GR, pomodoro, verza, salsa di peperoni e arancia, cipolla rossa caramellata, maionese, salsa barbecue)
(soft bun, hamburger 200gr, tomato, cabbage, pepper and orange sauce, caramelized red onion, mayonnaise, barbecue sauce)



CALIFORNIA CHEESEBURGER

13.00

(panino soffice, hamburger di scottona 200GR, insalata, pomodoro, formaggio cheddar, cipolla cruda, maionese)
(soft bun, hamburger 200GR, salad, tomato, cheddar cheese, onion, mayonnaise)



NEW YORK

15.00

(panino soffice, hamburger di scottona 200GR, formaggio cheddar, bacon, uovo a occhio di bue, pomodoro, insalata)
(soft bun, hamburger 200GR, cheddar cheese, bacon, egg, tomato, salad)



BROOKLYN

15.00

(panino soffice, hamburger di scottona 200GR, formaggio cheddar, bacon, anelli di cipolle fritti, salsa burger home made)
(soft bun, hamburger 200 gr, cheddar cheese, bacon, fried onion rings, burger sauce)



SORRENTO

16.00

(panino soffice, hamburger di scottona 200GR, stracciata, pomodorini secchi, scaglie di grana, maionese al pesto home made)
(soft bun, hamburger 200gr, stracciata, dried tomatoes, grana cheese flakes, homemade pesto mayonnaise)



SALERNO

16.00

(panino soffice, hamburger di scottona 200GR, provola, pancetta al pepe nero, mousse di melanzane a funghetto)
(soft bun, hamburger 200GR, provola cheese, bacon with black pepper, aubergine mousse)



MADRID

16.00

(panino soffice, hamburger di scottona 200GR, mozzarella, patate al forno, speck, maionese alla paprika home made)
(soft bun, scottona burger 200GR, baked potatoes, mozzarella, speck, paprika mayonnaise home made)



MAXI TOAST

5.00

(prosciutto cotto/crudo, sottiletta)
(cooked/raw ham, cheese)

PANINO SPECIAL SPECIAL SANDWICH

(chiedi al nostro staff la specialità segreta di oggi)
(ask our staff for today's secret specialty)

Per gli HAMBURGER, in caso di termine scorta del prodotto fresco,
la LOS LOCOS servirà un prodotto congelato della stessa qualità del fresco.

I CROSTONI



BRUSCHETTA CLASSICA 6.00
(pomodorini, olio evo, basilico, origano)
(cherry tomatoes, extra virgin olive oil, basil, oregano)



CROSTONE ISCHIA 7.50
(rughetta, mozzarella, pomodorini, prosciutto crudo, scaglie di grana)
(rocket, mozzarella, cherry tomatoes, ham, parmesan)



CROSTONE TROPEA 7.50
(salsa guacamole, scamorza, salame, cipolla caramellata, radicchio)
(guacamole sauce, scamorza cheese, salami, caramelized onion, radicchio)



CROSTONE CAMPANO 8.00
(provola, salsiccia, friarielli*)
(provola cheese, sausage, broccoli*)



CROSTONE GENOVA 8.00
(maionese al pesto, pomodorini secchi, stracciata, tarallo sbriciolato)
(mayonnaise with pesto, sun-dried tomatoes, stracciata, crumbled tarallo)



CROSTONE MEDITERRANEO 8.00
(melanzane a funghetto, salsiccia sbriciolata, provola, basilico)
(aubergines, crumbled sausage, provola cheese, basil)



CROSTONE MYKONOS 9.00
(salsa tartare, zucchine, salmone, rucola)
(tartare sauce, zucchini, salmon, rocket)

LE INSALATE

INSALATA VERDE 3.00
(green salad)



LOS LOCOS 12.00
(insalata verde, tonno, pomodorini, cipolla rossa, crostini di pane, mozzarella)
(green salad, tuna, cherry tomatoes, red onion, crusty bread, mozzarella)



INDONESIA 12.00
(insalata verde, pomodori, gamberi* alla griglia, salsa tartare, scaglie di parmigiano)
(green salad, tomatoes, grilled shrimps*, tartare sauce, parmesan flakes)



ALASKA 13.00
(insalata verde, salmone, provola, avocado, crostini di pane, aceto balsamico)
(green salad, salmon, provola cheese, avocado, croutons, balsamic vinegar)

LE FRITTURE

 	FRITTURA LOS LOCOS (per 4 persone / for 4 people) (anelli di cipolla*, patatine*, arancini*, crocchè*, platano, pepite di pollo*) (onion rings *, chips *, arancini *, crocchè *, plane trees, chicken nuggets *)	15.00
	FRITTURA NAPOLI (patatine* e salsiccia sbriciolata) / (fries * and sausage)	9.00
	FRITTURA HAMM (patatine* e würstel) / (chips * and würstel)	8.00
 	PLATANO (8pz) plane tree	8.00
	ALETTE* DI POLLO (7pz) Chicken wings (7 pz)	7.00
 	CHICKEN NUGGETS (10pz)	6.00
	PATATINE* FRITTE Chips	6.00
	CROCCHÉ' (10pz Mignon) Mignon Croquettes	6.00
 	ARANCINI (10pz Mignon) Mignon rice balls	6.00
	ANELLI DI CIPOLLA (10pz) Onion rings	6.00

LE FRITTURE SPECIAL

 	FRITTURA CRISPY (patatine*, bacon, cheddar) (chips *, bacon, cheddar)	9.50
  	FRITTURA YAROA (patatine*, pollo, formaggio cheddar, maionese, ketchup) (chips *, chicken, cheddar cheese, mayonnaise, ketchup)	10.00
  	FRITTURA BRONTE (patatine*, mortadella, provola, salsa al pistacchio) (chips *, mortadella, provola cheese, pistachio sauce)	10.00
 	FRITTURA ROMANA (patatine*, porchetta, scamorza, olio al peperoncino) (chips *, porchetta, scamorza cheese, chilli oil)	14.00

  	DESSERT DELLA CASA	6.00
---	---------------------------	------

COMPONI IL TUO PANINO



Pane:

Pane soffice 2.50
Pane saltimbocca 2.50
Pane a fette 2.00
Pane hot dog 3.00
Pane celiaco (rosetina) 5.00
Pancarrè Maxi 2.50 x 3 pz

Carne:

Hamburger di scottona 7.50
Hamburger di chianina 10.00
Hamburger di salsiccia 5.00
Hamburger vegano 7.00
Hamburger bavarese 13.50
Salsiccia 3.00
Petto di pollo 4.00
Cotoletta di pollo 6.50
Kebab 4.50

Salumi:

Bacon 2.00
Salame 2.00
Prosciutto crudo 2.00
Prosciutto cotto 1.50
Würstel 1.50
Speck affumicato 2.00
Mortadella 1.00
Porchetta di Ariccia 6.50
Pancetta al Pepe nero 1.50

Pesce:

Gamberi 7.00
Salmone 8.00
Tonno 3.00

Fritti:

Patatine* con buccia 2.00
Patatine* stick 1.00
Uovo ad occhio di bue 1.00
Anelli* di cipolla (3 pz) 1.50
Arancini* mignon (2 pz) 1.00
Crocchè* mignon (2 pz) 1.00
Pepite* di pollo (3 pz) 1.50



Latticini:

Mozzarella 2.00
Provola 2.00
Stracciata 4.50
Formaggio cheddar 1.50
Scaglie di grana 1.00
Scamorza 1.50
Sottiletta 1.00

Salse:

Salsa Burger Home Made 1.00
Mousse Melanzane Home Made 1.00
Mayo Paprika Home Made 1.00
Mayo al Pesto Home Made 1.00
Guacamole 1.00
Salsa Agrodolce 0.50
Salsa al Pistacchio 1.00
Olio al Peperoncino Home Made 0.50
Salsa Rosa Home Made 1.00
Salsa Tartare 0.50
Salsa Barbecue 0.50

Verdure:

		al piatto
Verza	0.50	
Friarielli*	1.50	5.00
Melanzane grigliate	2.00	
Melanzane a funghetto	1.50	5.00
Melanzane sott'olio	1.00	3.00
Parmigiana di melanzane	3.00	6.00
Zucchine grigliate	2.00	
Avocado	1.50	
Cipolla cruda	0.50	
Cipolla caramellata	1.50	
Pomodoro	0.50	
Pomodorini	0.50	
Pomodorini Secchi	0.50	
Insalata	0.50	
Rughetta	0.50	
Radicchio	0.50	
Patate al Forno	1.00	3.00

Varie:

Cotoletta + Patatine* al piatto 8.50
Hamburger + Patatine* al piatto 9.50

Legenda Lista Allergeni



Allergeni - Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.
Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.
Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Prodotti surgelati - I piatti contrassegnati con * sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
Per gli HAMBURGER, in caso di termine scorta del prodotto fresco, la LOS LOCOS servirà un prodotto congelato della stessa qualità del fresco.

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco - Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. I piatti contrassegnati con **

BEVANDE

APERITIVI

CRODINO	4.00
SAN BITTER BIANCO / ROSSO	4.00
COCKTAIL SAN PELLEGRINO BIANCO	4.00
CAMPARI SODA	4.00
TASSONI	4.00
SCHWEPES TONIC	4.00
SCHWEPES LEMON	4.00
SCHWEPES GINGER ALE	4.00
SCHWEPES GINGER BEER	4.00

BEVANDE

MEZZO LT ACQUA MINERALE	2.00
MEZZO LT ACQUA NATURALE	2.00
1 lt ACQUA NATURALE	3.00
1 lt ACQUA MINERALE	3.00

BIBITE

COCA COLA	3.00
COCA COLA 0	3.00
FANTA	3.00
SPRITE	3.00
LEMON-SODA	3.00
THE PESCA (San Benedetto)	3.00
THE LIMONE (San Benedetto)	3.00
SUCCHI VARI	3.00
REDBULL	5.00

BIRRE ^{SO}

BIRRA ALLA SPINA KROMBACHER 0,2	3.00
BIRRA ALLA SPINA KROMBACHER 0,4	6.00
BIRRA ALLA SPINA KROMBACHER 1 litro	15.00
PERONI	3.00
BIRRA ANALCOLICA	4.00
NASTRO AZZURRO	4.00
HEINEKEN	4.00
TENNET'S	5.00
CORONA	5.00
DESPERADOS	5.00
BJORNE BEER DOPPIO MALTO	6.00
BIRRA MORETTI / LEFFE ROSSA	6.00

AMARI & GRAPPE ^{SO}

CAFFE'	1.50
RUCOLINO	4.00
LIMONCELLO	4.00
PIPERNIA	4.00
AMARO DEL CAPO	5.00
AVERNA	5.00
RAMAZZOTTI	5.00
FERNET-BRANCA	5.00
BRANCA-MENTA	5.00
LUCANO	5.00
MONTENEGRO	5.00
CYNAR	5.00
JAGERMEISTER	5.00
BAILEYS	5.00
GRAPPA BIANCA	6.00
GRAPPA BARRICATA	6.00

^{SO} DISTILLATI 6.00

^{SO} VINI BIANCHI

BICCHIERE DI VINO BIANCO CAMPANO FALANGHINA	4.00
BOTTIGLIA DI VINO BIANCO CAMPANO FALANGHINA	25.00
BICCHIERE KENDERMANN'S VINO BIANCO GEWURZTRAMINER	6.00
BOTTIGLIA KENDERMANN'S VINO BIANCO GEWURZTRAMINER	30.00

^{SO} VINI ROSSI

BICCHIERE DI VINO ROSSO CAMPANO AGLIANICO	4.50
BOTTIGLIA DI VINO ROSSO CAMPANO AGLIANICO	25.00
BICCHIERE DI VINO ROSSO CASTEL FIRMIAN MERLOT	6.00
BOTTIGLIA DI VINO ROSSO CASTEL FIRMIAN MERLOT	35.00

^{SO} PROSECCO

BICCHIERE DI PROSECCO TENUTA BELCORVO	5.00
BOTTIGLIA PROSECCO SANT'ORSOLA ICE	30.00

90.

CICCHETTI

4.00

ITALIA

(sciroppo di fragola, crema di cacao, vodka menta)

SANTO DOMINGO

(granatina, blue curacao, vodka)

IRLANDA

(crema alla menta verde, baileys, grand marnier)

DUREX GREEN

(midori, baileys, sciroppo fragola)

MEDUSA

(tequila, blue curacao, baileys)

ABC POUSSE CAFE'

(amaretto, baileys, cointreau)

ANTI FREEZE

(vodka, crema alla menta, 1 cubetto ice)

CHERRY BLOW POP

(bourbon whiekey, amaretto, granatina, 1 cubetto ice)

CICCHETTO A SCELTA 1 GUSTO

90.

CICCHETTI SPECIAL

5.00

ABSENTHIE (GREEN, BLACK O RED)

LATTE DI SUOCERA

SAMBUCA BEVI E FUMA

COCKTAILS ANALCOLICI

6.00

CINDERELLA

(succo d'arancia, succo di pesca, sciroppo di fragola)
(orange juice, peach juice, strawberry syrup)

GREEN LIGHT

(lime a cubetti pestato, foglie di menta fresca, sciroppo di menta, lemon-soda)
(crushed lime cubes, fresh mint leaves, mint syrup, lemon soda)

0% VOL.

(lime a cubetti pestato, zucchero di canna, succo d'arancia rossa, lemon-soda)
(crushed lime cubes, cane sugar, blood orange juice, lemon soda)

VIRGIN MOJITO

(lime a cubetti pestato, zucchero di canna, foglie di menta fresca, schweppes tonica)
(crushed lime cubes, brown sugar, fresh mint leaves, tonic schweppes)

SHIRLEY TEMPLE

(sciroppo di granatina, ginger ale)
(grenadine syrup, ginger ale)

COCKTAILS LOS LOCOS

10.00

LOS LOCOS

(vodka, gin, rum, tequila, triple sec, sciroppo di zucchero, sweet & sour,
blue curacao, top di sprite)
(vodka, gin, rum, tequila, triple sec, sugar syrup, sweet & sour,
blue curacao, sprite top)

BULLDOG

(red bull, vodka, vodka alla fragola)
(red bull, vodka, strawberry vodka)

CUBA LIBRE PREPARADO

(succo di lime, gin, rum, coca cola)
(lime juice, gin, rum, coke)

SASA'

(vodka, triple sec, midori, succo d'ananas)
(vodka, triple sec, midori, pineapple juice)

MAI TAI

(rum bianco, rum scuro, orange curacao, sciroppo d'orzata, succo di limone)
(white rum, dark rum, orange curacao, barley syrup, lemon juice)

ACQUARIUM

(vodka fragola, vodka pesca, blue curacao, top lemon soda)
(strawberry vodka, peach vodka, blue curacao, top lemon soda)

BREZZA

(tequila, blue curacao, granatina, succo limone)
(tequila, blue curacao, grenadine, lemon juice)

ANEJO 2019

(rum scuro, orange curacao, ginger beer, succo di limone, angostura)
(dark rum, orange curacao, ginger beer, lemon juice, angostura)

VARIANTE X

(gin, liquore al maraschino, succo di limone, liquore alla fragola)
(gin, maraschino liqueur, lemon juice, strawberry liqueur)

18 APRILE

(assenzio, crema alla menta verde, succo di lime, sciroppo d'orzata)
(absinthe, spearmint cream, lime juice, barley syrup)

SO. COCKTAILS INTERNAZIONALI

8.00

ALEXANDER

(cognac, crema di cacao scura, panna,)

AMERICANO

(campari, vermouth rosso + seltz)

APEROL SPRITZ

(prosecco, aperol)

AVIATION

(gin, maraschino, succo di limone, liquore alla violetta)

B52

(liquore di caffè, baileys, grand marnier)

BACARDI

(rum bianco, succo di lime, sciroppo di granatina)

BELLINI

(prosecco, purea di pesca)

BETWEEN THE SHEETS

(rum bianco, cognac, triple sec, succo di limone)

BLACK RUSSIAN

(vodka, liquore al caffè)

CAIPIRINHA

(cachaca, lime, zucchero di canna)

CAIPIROSKA

(vodka, zucchero di canna, lime)

CAMPARI SPRITZ

(campari, prosecco)

COSMOPOLITAN

(vodka al limone, cointreau, succo di lime, succo di mirtillo)

CUBA LIBRE

(rum bianco, succo di limone, coca cola)

DAIQUIRI

(rum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero)

GARIBALDI

(campari, succo d'arancia)

GIBSON

(gin, vermourh dry)

COCKTAILS INTERNAZIONALI

8.00

GIN FIZZ

(gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, seltz)

GIN LEMON

(gin, schweppes lemon)

GIN TONIC

(gin, schweppes tonic)

GODFATHER

(scotch whisky, amaretto di saronno)

GODMOTHER

(vodka, amaretto di saronno)

GOLDEN CADILLAC

(liquore galliano, crema di cacao bianca, panna)

GOLDEN DREAM

(liquore galliano, triple sec, succo d'arancia, panna)

GRASSHOPPER

(crema di menta verde, crema di cacao bianca, panna)

HARVEY WALLBANGER

(vodka, succo d'arancia, liquore galliano)

HORSE'S NEC

(brandy, ginger ale, angostura)

JOHN COLLINS

(gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, seltz, angostura)

KIR

(crema de cassis, vino bianco)

KIR ROYAL

(crema de cassis, spumante)

LONG ISLAND ICED TEA

(vodka, gin, rum, tequila, triple sec, sciroppo di zucchero, succo di limone, coca cola)

MANHATTAN

(rye whisky, vermouth rosso, angostura)

MARGARITA

(tequila, cointreau, succo di lime)

SO. COCKTAILS INTERNAZIONALI

8.00

MIMOSA

(prosecco, succo d'arancia)

MOJITO

(rum, succo di lime, zucchero di canna, foglie di menta, seltz)

MOSCOW MULE

(vodka, succo di lime, ginger beer)

NEGRONI

(campari, vermouth rosso, gin)

NEGRONI SBAGLIATO

(campari, vermouth rosso, prosecco)

PINA COLADA

(rum, crema di cocco, succo d'ananas)

ROSSINI

(prosecco, purea di fragola)

SEX ON THE BEACH

(vodka, liquore di pesca, granatina, succo d'arancia, succo di mirtillo)

STINGER

(cognac, crema alla menta bianca)

WHISKY SOUR

(bourbon whiskey, succo di limone, sciroppo di zucchero)

WHITE LADY

(gin, triple sec, succo di limone)

WHITE RUSSIAN

(vodka, liquore al caffè, panna)