

# LOCANDA DEI GIURATI

Cucina italiana con brace

## Antipasti della tradizione

Il tagliere del giurato: salumi selezionati con verdure sott'olio e gnocco fritto. (1,3,7) 12€

La tavolozza del giurato: salumi selezionati con verdure sott'olio, gnocco fritto e formaggi di stagione. (1,3,7) 18€

Selezione di Brisaola Chiavennasca con ciuffi di caprino e chips di polenta taragna. (1,3,7,8) 14€

Selezione di formaggi dei monti Lariani da latte vaccino e caprino, mostarda e miele. (7,8,9) 15€

Sciatt della Valtellina con cicorino fresco, gocce di balsamico e Brisaola Chiavennasca. (1,7) 13€

Battuta di filetto con stracciatella di bufala, chips di topinambur e perlage di tartufo nero e polvere di bieta. (1,7) 16€

*Il pane e i grissini serviti al tavolo sono di produzione della nostra cucina con lievitazione controllata. (1,3,7)*

Coperto 3 €

# LOCANDA DEI GIURATI

Cucina italiana con brace

## Primi della Locanda

Risotto riserva San Massimo alla Milanese con cremoso al formaggio, punte di asparagi e zucchine. (7) 14€

Tagliolino fresco con ragù di Cinta Senese e scaglie di Zincarlin. (1,3,7) 16€

Bigolo fresco al cacio e pepe con la sua crema e germoglio fresco. (1,3,7) 13€

Gnocco di patate con gocce di verdure e fiore di zucca ripieno. (1,3,7) 12€

Tradizionale Pizzochero Valtellinese. (1,7) 13€

## Secondi della Locanda

Aletta di manzo brasata al Barolo con polentina taragna. (1,8) 16€

## Dalla brace della Locanda

Bavetta di manzo (USA) 220g	22€
Diaframma di manzo (USA) 200g	22€
Cuberoll di manzo (URU) 220g	25€
Filetto di manzo (URU) 220g	28€
Fiorentina di scottona frollatura 20\30gg (GER)	6€/hg
Costata di Bavarese frollatura 20\30gg (GER) 800/1000gr	45€
Costata di Sashi AAA frollatura 30gg (FIN)	8€/hg
T-bone Ocean Beef frollatura 20gg (NZ)	8€/hg
T-bone Galiziana frollatura 30 gg + 30 gg dry age (SPA)	8€/hg
T-bone Black Angus Creekstone frollatura 30gg (USA)	9€/hg
Tris di carni alla brace: Diaframma USA - Cube Roll URU- Bavetta USA	55€

Ad ogni tipo di carne viene consigliato in abbinamento di olio EVO, sale e pepe con varie provenienze. Chiedete al personale di sala consigli per il giusto accostamento.

# LOCANDA DEI GIURATI

Cucina italiana con brace

## Contorni

Il giardino dell'orto della Locanda.	4€
Cestino di verdure croccanti spadellate.	4€
Chips di patate con le sue salse.	5€
Purè di patate. (7)	5€

# LOCANDA DEI GIURATI

Cucina italiana con brace

## Dolci

Tiramisù della Locanda. (1,3,7)	6€
La bomba di gelato della Locanda. (7)	6€
Torta della Locanda. (1,3,7)	6€
Cheesecake ristrutturata con frutti rossi. (1,3,7)	7€
Sorbetto al Braulio montato al tavolo con azoto liquido. (7)	7€

## Menu Bambini

Pasta di grano con pomodoro San Marzano e basilico (1)	
Cotolettina di pollo alla milanese con patatine fritte (1-10-12)	14€

## Degustazione Valtellina

Sciatt della Valtellina con cicoria croccante e Brisaola  
Chiavennasca

Tradizionale Pizzocchero Valtellinese

Aletta di manzo brasata al Barolo con polentina taragna

35€ senza vini

43€ con vini in abbinamento inclusi, 1 calice a portata

## Carta Allergeni

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni ed elencati nell'Allegato II del Reg. UE 1169/2011

- 1. Cereali contenenti glutine** (Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)
- 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** (compreso lattosio)
- 8. Frutta secca in guscio** (mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti)
- 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 semi di sesamo**
- 12. Anidride solforosa e solfiti** (in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di anidride solforosa totale)
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini**
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi**