

Antipasti della tradizione

Appetizers

Tagliere di salumi e formaggi per 2 px (1.)
Cold cuts platter and cheese for 2 peoples
25€

Tartare vegetariana (1-7-8-9.)
Vegetarian tartare
15€

Sciatt della valtellina con cavolo cappuccio (1-5-6-7.)
Valtellina's sciatt with cabbage
13€

Battuta di vitello affumicato, sedano, porcini e pinoli (8-9.)
Smoked veal tartare, celery, porcini mushrooms and pine nuts
18€

Crema di zucca, crumble alla cannella e germogli (1.)
Pumpkin cream, cinnamon crumble and sprouts
13€

Primi Piatti

Main course

Spaghettone cacio, pepe e tartufo nero (1-7.)
Spaghettone with cacio cheese, pepper and black truffle
18€

Risotto castelmagno e castagne (1-7.)
Risotto, castelmagno cheese and chestnuts
16€

Canederlo di speck in brodo (1-3-7-8.)
Speck dumpling in broth
16€

Tagliatelle ai funghi porcini (1.)
Tagliatelle pasta with porcini mushrooms
16€

Pizzoccheri valtellinesi (1-7.)
Valtellina's Pizzoccheri
16€

Secondi Piatti

Second course

Guancia di vitello con polenta taragna (9-12.)
Veal cheek with taragna polenta
19€

Carrè d'agnello, purè di barbabietola e frutti rossi (7-12.)
Rack of lamb, beetroot purée and red fruits
19€

Dalla Brace della Locanda

Bbq

Salse della locanda incluse - Locanda's souses included

Filetto Francese 220g 28€

French tenderloin 220g

French rack vitello 250g 26€

Veal french rack 250g

Galletto Vallespluga 500g 22€

Vallespluga cockerel 500g

Arrosticini di agnello 20pz 20€

Lamb skewers 20 pieces

Grigliata mista per 2 pers. 50€

galletto, bavetta, hamburger di manzo e arrosticini

Grill mix for 2 people

cockerel, flank steak, hamburgers, lamb skewers

Fiorentine & Costate

T-bone & Ribs

Manzo Danese 1kg 7€ Etto

Danish crown 1kg

Tomahawak Irlandese 1kg 7€ Etto

Irish Tomahawak 1kg

Marango 1kg 8€ Etto

Marango 1kg

Vacca vecchia holstein spagnola 70gg 1kg 9€ Etto

Old holstein spanish cow 70days maturation 1Kg

Contorni

on the side

Patate Al Forno 5€

Baked Potatoes

Patate fritte 5€ (5.)

French fries

Verdure Grigliate 5€

Grilled Vegetables

Purèe di patate 5€ (7.)

Mashed potatoes

Insalata mista 3€

mix salad

Menu Bambini

Children's Menu

Penne al pomodoro (1.)

Penne with tomato

7€

Cotoletta con patatine fritte (1.3.5.)

Cutlet with french fries

10€

Dolci

Desserts

Strudel alle mele tiepido con gelato fiordilatte (1-3-4-7-8.)

Warm apple strudel with milk ice cream

7€

Tiramisù (1-3-7.)

7€

Mousse al fondente con crema di castagne (3-7.)

Dark chocolate mousse with chestnut cream

7€

Frutta fresca del giorno

Fresh fruit

5€

LOCANDA DEI GIURATI

Cucina italiana con brace

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