

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 manzo, sedano, e pinoli (8-9.)
Beef tartare, celery and pine nuts
16€

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

Primi Piatti

Main course

Spaghettone cacio, pepe e polvere di funghi (1-7.)

Spaghettone with cacio cheese, pepper and mushrooms powder

16€

Riso viola, tartare di manzo, crumble di nocciole e crema al lardo (7-8.)

Purple rice, beef tartare, hazelnut crumble and lard cream

16€

Canederlo di speck in brodo (1-3-7-8.)

Speck dumpling in broth

16€

Tagliatelle al ragù di cinghiale (1-3-4-7-8-9.)

Tagliatelle with boar's ragù

16€

Ravioli alla zucca, fonduta di casera e guangiale croccante (1-3-4-7-8-9..)

ravioli with pumpkin, cheese fondue, crispy bacon

18€

Pizzoccheri valtellinesi (1-7.)

Valtellina's Pizzoccheri

14€

Secondi Piatti

Second course

Guancia di manzo con polenta taragna (9-12.)

Beef cheek with taragna polenta

26€

Orecchia di elefante alla Milanese (1-3-5-7.)

Milanese Cutlet

28€

Dalla Brace della Locanda

Bbq

Salse della locanda incluse - *Locanda's souses included*

Cuberoll Italiano 220g 28€
Italian Rib eye 220g

Filetto Danese 220g 28€
French tenderloin 220g

Frenched rack vitello 250g 26€
Veal frenched 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

Pezzata rossa Friulana 1kg 7€ Etto
Red Friulan cow 1kg

Manzo Danese 1kg 7€ Etto
Danish crown 1kg

Black Angus 1kg 8€ Etto
Black Angus 1kg

Tomahawk Irlanda 1kg 8€ Etto
Irish Tomahawk 1kg

Marango 1kg 8€ Etto
Marango 1kg

Vacca vecchia holstein spagnola 1kg 9€ Etto
Old holstein spanish cow 1Kg

Contorni

on the side

Patate Al Forno 5€
Baked Potatoes

Purée di patate 5€ (7.)
Mashed potatoes

Patate fritte 5€ (5.)
French fries

Verdure Grigliate 5€
Grilled Vegetables

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 salsa alla vaniglia (1-3-4-7-8.)

Warm apple strudel with vanilla sauce

7€

Tiramisù (1-3-7.)

7€

Panna cotta, gel di Spritz e coulis d'arancia (7.)

Panna cotta, Spritz gel and orange coulis

7€

Sacher al cioccolato (1-3-7-8.)

Chocolate Sacher

7€

Semifreddo all'amaretto e ganache al cioccolato (1-3-7-8-12)

Parfait with amaretto and chocolate ganache

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