

LOCANDA DEI GIURATI

Cucina italiana con brace

Antipasti della tradizione

Appetizers

Tagliere di salumi e formaggi per 2 persone (1.-7.-9.)
Cold cuts platter and cheese for 2 peoples
25€

Patanegra Jamon Bellota
Sliced Patanegra
23€

Gnocco fritto con Mortadella (1-8.)
Fried dumpling with Bologna
12€

Tataki di manzo in crosta di pane e nocciole, pesto di rucola e fonduta di zola (1-7-8.)
Beef tataki in bread crust and hazelnuts, rocket pesto and zola fondue
18€

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€

Vellutata di Cavolo romano e patate, fonduta di caprino e crostini (1-7-8.)
Cream of Roman cabbage and potatoes, goat cheese fondue and croutons
13€

Primi Piatti

Main course

Gnocchi cacio, pepe e polvere di barbabietola (1-3-4-7-8-9.)

Potatoes dumplings with cacio cheese, pepper and beet 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€

Pasta e fagioli (1-9.)

Pasta and beans

14€

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

Noodles 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 Vitello con polenta taragna (9-12.)

Veal cheek with taragna polenta

26€

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

Milanese Cutlet

28€

Cubì di Entrecote Wagyu Giapponese scottati con gel al mandarino e porro croccante 100g.

36€

Japanese Wagyu Entrecote cubes seared with mandarin gel and crispy leek

Dalla Brace della Locanda

Bbq

Salse della locanda incluse - Locanda's souses included

Cuberoll Black Angus America 200g 40€

American Black Angus rib eye 200g

Cuberoll Italiano 220g 28€

Italian Rib eye 220g

Filetto Danese 220g 28€

French tenderloin 220g

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

Bavarese 1kg 8€ Etto

Bavarian cow 1kg

Pezzata rossa friulana 1kg 8€ Etto

Friulan red spotted 1kg

Marango 1kg 10€ Etto

Marango 1kg

Black Angus Irlanda 1kg 8€ Etto

Irish Black Angus 1kg

Simmental tedesco 1kg 10€ Etto

German Simmental 1kg

Tomahawk Irlanda 1kg 8€ Etto

Irish Tomahawk 1kg

Vacca vecchia holstein spagnola 1kg 10€ Etto

Old holstein spanish cow 1Kg

Black Angus America 1kg 12€ Etto

America's Black Angus 1Kg

Patate Al Forno 5€

Baked Potatoes

Contorni

on the side

Verdure Grigliate 5€

Grilled Vegetables

Purèe di patate 5€ (7.)

Mashed potatoes

Patate fritte 5€ (5.)

French fries

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€

Cheesecake al mandarino, crumble di meringa e sfoglie di cioccolato (1-3-7-8.)

Mandarin cheesecake, meringue crumble and chocolate sheets

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€

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