

# LOCANDA DEI GIURATI

Cucina italiana con brace

# Antipasti della tradizione

*Appetizers*

Tagliere di salumi e formaggi con frutta disidratata e noci per 2 persone (1.-7.-8-9.)

*Cold cuts platter, cheeses, dehydrated fruit and nuts for 2 peoples*

26€

Patanegra

*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, olive taggiasche, pomodorini, capperi e gelato alla senape (10.)

*Beef tartare, celery and pine nuts*

16€

Flan di spinaci fonduta di pecorino toscano e uovo cbt (3-7.)

*Spinach flan with pecorino cream and low temperature cooked egg.*

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€

**Risotto agli asparagi, mela verde e prosciutto crudo (1-3-7.)**  
*Risotto with asparagus, green apple and raw ham*  
16€

**Fettuccine Alfredo profumate alla salvia con Guanciale del Buttero (1-3-4-7-8-9.)**  
*Fettuccine Alfredo flavored with sage with Buttero pork cheek*  
17€

**Tagliatelle al ragù di cinghiale (1-3-4-7-8-9.)**  
*Noodles with boar's ragù*  
16€

**Ravioli di salsiccia e patate con crema di cime di rapa,  
crumble di pane al profumo di acciughe,  
caciocavallo pugliese e aria di Primitivo (1-3-4-6-7-8-9-12)**  
*Sausage and potato ravioli with turnip greens cream,  
bread crumble flavored with anchovies, Apulian caciocavallo cheese and Primitivo air*  
18€

**Pennoni al pesto di pomodori secchi, ricotta fresca e basilico (1-7-8.)**  
*Pennoni with dried tomato pesto, fresh ricotta and basil*  
16€

## Secondi Piatti

*Second course*

**Filetto di maialino iberico cbt marinato alla senape su fondo bruno e baby verdure (7-9-10.)**  
*Fillet of Iberian pork marinated in mustard on a brown background and baby vegetables*  
22€

**Orecchia di elefante alla Milanese (1-3-5-7.)**  
*Milanese Cutlet*  
28€

**Cubi 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 Irlanda 200g 35€**  
*Irish Black Angus rib eye 200g*

**Cuberoll Italiano 220g 28€**  
*Italian Rib eye 220g*

**Filetto Danese 220g 28€**  
*Danish 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, diaframma di manzo e arrosticini**  
*Grill mix for 2 people*  
*cockerel, flank steak, skirt steak, lamb skewers*

## Contorni

*on the side*

**Patate Al Forno 5€**  
*Baked Potatoes*

**Purè di patate 5€ (7.)**  
*Mashed potatoes*

**Patate fritte 5€ (5.)**  
*French fries*

**Verdure Grigliate 5€**  
*Grilled Vegetables*

**Insalata mista 3€**  
*mix salad*

# Fiorentine & Costate

*T-bone & Ribs*

**Lombo Italiano 1kg 7€ Etto**

*Italian cow 1kg*

**Manzo Danese 1kg 8€ Etto**

*Danish crown 1kg*

**Pezzata rossa friulana 1kg 8€ Etto**

*Friulan red spotted 1kg*

**Black Angus Irlanda 1kg 8€ Etto**

*Irish Black Angus 1kg*

**Tomahawk Irlanda 1kg 8€ Etto**

*Irish Tomahawk 1kg*

**Frisona laziale 1kg 9€ Etto**

*Friesan from Lazio 1kg*

**Bavarese 1kg 9€ Etto**

*Bavarian cow 1kg*

**Marango 1kg 11€ Etto**

*Marango 1kg*

**Simmental tedesco 1kg 10€ Etto**

*German Simmental 1kg*

**Frisona Gallega 7 anni 1kg 10€ Etto**

*Frisian Gallega 7y 1kg*

**Holstein Olandese Dark Red 12 anni 1kg 12€ Etto**

*Holland Holstein 12y 1Kg*

**Txuleta Clandestina 9 anni 1kg 12€ Etto**

*Txuleta Clandestina 9y 1Kg*

**Wagyu Spagnola 1kg 16€ Etto**

*Spanish Wagyu 1Kg*

## 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*

**Pannacotta al caffè, aria di sambuca e cookies al cioccolato (1-3-7-8.)**

*Coffee pannacotta, sambuca air and chocolate cookies*

7€

**Tiramisù (1-3-7.)**

7€

**Cheesecake al melone e kiwi, terra verde e scoglie di cioccolato fondente (1-3-7-8.)**

*Cheesecake with melon and kiwi, green earth and dark chocolate chips*

7€

**Red Velvet fragola, cioccolato e glassa al latte (1-3-7.)**

*Red Velvet strawberry, chocolate and milk&sugar cream*

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