

LOCANDA DEI GIURATI

Cucina italiana con brace

Antipasti della tradizione

Appetizers

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

Cold cuts platter, chees, dehydrated fruit and almonds 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 (7.10.)

Beef tartare, Taggiasca olives, cherry tomatoes, capers and mustard ice cream

16€

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

Spinach flan with pecorino cream and low temperature cooked egg.

13€

Battuta di manzo, fave e pecorino, pane alla curcuma

e cremoso di avocado allo yogurt (1.7.)

*Beef tartare, broad beans and pecorino cheese, turmeric bread
and creamy avocado with yogurt*

18€

Coperto 3€

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 rosa, burrata dop, menta e zest di limone

con croccante di tarallucci pugliesi (1.5.6.7.8.9.10.11.)

Pink risotto, dop burrata, mint and lemon zest with crunchy Apulian tarallucci

16€

Fettuccine Alfredo profumate alla salvia con Guanciaie del Buttero (1-3-4-7-8-9.)

Fettuccine Alfredo flavored with sage with Buttero pork cheek

17€

Pappardelle al ragù di cinta senese e friggirelli (1-3-4-7-8-9.)

Noodles with pork ragù and sweet peppers

16€

Ravioli di bufala e caciocavallo ai due pomodori,

gel al basilico e crumble di parmigiano (1-3-4-6-7-8-9-12)

Ravioli with buffalo mozzarella and caciocavallo cheese with two tomatoes sauce, basil gel and parmesan crumble

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

26€

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

Milanese Cutlet

28€

**Carpaccio di vitello e vacca vecchia, salsa di yogurt alle erbe fresche
e citronette al cardamomo (1.)**

Veal and old cow carpaccio, yogurt sauce with fresh herbs and cardamom citronette

22€

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-bones & Ribs

Manzo Danese 1kg 8€ Etto

Danish crown 1kg

Black Angus Irlanda 1kg 8€ Etto

Irish Black Angus 1kg

Tomahawk Black Angus Irlanda 1kg 9€ Etto

Irish Black Angus 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 1kg 12€ Etto

Gallega friesan 1Kg

Vacca Galiziana 1kg 12€ Etto

Galician cow 1Kg

Holstein Olandese 1kg 12€ Etto

Holland Holstein 1Kg

Black Angus America 1kg 13€ Etto

America's Black Angus 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, spuma di sambuca e cookies al cioccolato (1-3-7-8.)

Coffee pannacotta, sambuca air and chocolate cookies

7€

Tiramisù (1-3-7.)

7€

Cheesecake limone e menta con biscotto rosa alle nocciole profumato alla fragola (1-3-7-8.)

Lemon and mint cheesecake strawberry flavored pink hazelnut biscuit

7€

Red Velvet fragola, cioccolato e glassa al latte e vaniglia (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