

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€

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
19€

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
20€

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
17€

Fonduta tiepida di patate e taleggio, uovo cbt, tartufo nero di Norcia
e crostini di pane all'aglio nero (1-3-7-8-12.)
*Warm potato and taleggio fondue, clt egg, black summer truffle
and croutons of black garlic bread.*
22€

Battuta di manzo con carpaccio di funghi porcini, gocce di sqaquerone dop
e tortilla di grano saraceno e noci pecan (7-12.)
*Beef tartare with porcini mushroom carpaccio, drops of sqaquerone cheese
and buckwheat and pecan tortillas*
22€

Primi Piatti

Main course

Gnocchi cacio, pepe e pere caramellate (1-3-4-7-8-9.)

Potatoes dumplings with cheese, pepper and caramelized pears

16€

Risotto ai funghi porcini profumato all'abete e polvere di pinoli (7-8-9-12.)

Porcini mushroom risotto flavored with fir and pine nut powder

22€

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€

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

Noodles with pork ragù and sweet peppers

18€

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

20€

Spaghetti alla chitarra con tartufo nero di norcia (1-6-7-12.)

Spaghetti alla chitarra with black norcia truffle

22€

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

32€

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

Filet Mignon Irlanda 200g 28€
Irish tenderloin 200g

Galletto Vallespluga 500g 22€
Vallespluga cockerel 500g

Arrosticini di agnello 15pz 23€
Lamb skewers 15 pieces

Grigliata mista per 2 pers. 50€
galletto, bavetta, diaframma e arrosticini
Grill mix for 2 people
cockerel, flank steak, skirt steak, lamb skewers

Contorni

on the side

Patate Al Forno 5€
Baked Potatoes

Insalata di patate 5€
Potatoes Salad

Patate fritte 5€ (5.)
French fries

Verdure Grigliate 5€
Grilled Vegetables

Insalata mista 3€
mix salad

Fiorentine & Costate

T-bones & Ribs

Braslavia 1kg 8€ Etto

Braslavia 1kg

Manzo Danese 1kg 8€ Etto

Danish Crown 1kg

Lombo Italiano 1kg 8€ Etto

Italian cow 1kg

Black Angus Irlanda 1kg 9€ Etto

Irish Black Angus 1kg

Tomahawk Black Angus Irlanda 1kg 10€ Etto

Irish Black Angus Tomahawk 1kg

Hereford Irlanda 1kg 10€ Etto

Irish Hereford 1kg

Swami Danese 1kg 11€ Etto

Danish Swami 1Kg

Frisona Gallega 1kg 12€ Etto

Gallega friesan 1Kg

Vaca Puta 1kg 12€ Etto

Putta cow 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€

Fragole al cioccolato e panna (7.)

Dark chocolate strawberries and cream

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 with strawberry flavored pink hazelnut biscuit

8€

Semifreddo alla nocciola, cioccolato fondente e pepe Szechuan,

biscotto "brutto ma buono" e gel al basilico (3-7-8.)

Hazelnut parfait, dark chocolate and Szechuan pepper,

"Brutto ma buono" biscuit and basil gel

8€

Sorbetto al braulio o al limone

Braulio or lemon Sorbet

7€

Coperto 3€

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