

# 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, cheeses, dehydrated fruit and almonds for 2 people*  
26€

Flan di zucca, cremoso di Taleggio Mazzoleni D.o.p. e crumble di Amaretti (1.3.7.8.)  
*Pumpkin flan, Taleggio cheese cream and Amaretti crumble*  
19€

Gnocco fritto con Mortadella (1.7.8.)  
*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 spuma alla senape (7.10.)  
*Beef tartare, Taggiasca olives, cherry tomatoes, capers and mustard foam*  
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.*  
26€

## Primi Piatti

*Main course*

**Gnocchi cacio, pepe e pere caramellate (1.3.4.6.7.8.9.)**

*Potatoes dumplings with cheese, pepper and caramelized pears*

16€

**Canederli di spinaci, barbabietola e formaggio e salse al taleggio, pomodoro e burro (1.3.7.12.)**

*Spinach, beetroot and cheese Bread dumplings and taleggio, tomato and butter sauces.*

18€

**Pappardelle al ragù di cinta senese e friggiteli (1.3.4.6.7.8.9.)**

*Noodles with pork ragù and sweet peppers*

18€

**Pizzoccheri della Valtellina (1.3.4.6.7.8.9.)**

*Valtellina's Pizzoccheri pasta, cabbage, butter, cheese and potatoes*

18€

**Spaghetti alla chitarra con tartufo nero di norcia (1.6.7.12.)**

*Spaghetti alla chitarra with black norcia truffle*

26€

**Risotto Tenuta San Massimo alla Milanese con Ossobuco di Vitello (7.9.)**

*Milanese risotto with Braised Veal Marrowbone*

28€

## 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€

**Guancia di Vitello brasata al Sassella con polenta taragna (9.12.)**

*Veal Cheek braised in Sassella wine with polenta taragna*

26€

# 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*

**Polenta 5€**  
*Polenta*

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

**Purè di patate 5€**  
*Mashed Potatoes*

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

**Insalata mista 3€**  
*mix salad*

## Fiorentine & Costate

*T-bones & Ribs*

**Braslavia 1kg 8€ Etto**

*Braslavia 1kg*

**Lombo Italiano 1kg 8€ Etto**

*Italian cow 1kg*

**Bavarese 1kg 9€ Etto**

*Bavarian cow 1kg*

**Black Angus Irlanda 1kg 9€ Etto**

*Irish Black Angus 1kg*

**Sashi Prussiana 1kg 9€ Etto**

*Prussian Sashi cow 1kg*

**Swami Danese 1kg 10€ Etto**

*Danish Swami 1kg*

**Tomahawk Black Angus Irlanda 1kg 10€ Etto**

*Irish Black Angus Tomahawk 1kg*

**Arakin Holstein 1kg 10€ Etto**

*Holstein Arakin 1Kg*

**Simmental tedesco 1kg 10€ Etto**

*Simmental 1Kg*

**Fassona Piemontese 1kg 10€ Etto**

*Piemontese friesan 1Kg*

**Sashi Choco 1kg 12€ Etto**

*Sashi Choco 1kg*

**Frisona Gallega 1kg 12€ Etto**

*Gallian Friesan 1Kg*

**Vaca Clandestina 1kg 12€ Etto**

*Clandestina Cow 1Kg*

**Vaca Puta 1kg 12€ Etto**

*Puta 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€

Strudel alle mele con crema alla vaniglia (1.3.7.8.)

*Apple strudel with vanilla cream*

7€

Tiramisù (1.3.7.)

7€

Cheesecake al cioccolato fondente Criollo con confettura di pere cotte al vino rosso (1.3.5.7.8.)

*Dark Criollo chocolate cheesecake with pear jam cooked in red wine*

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 (7.)

*Amaro Braulio 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