

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 friggitelli (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

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

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

Swami Danese 1kg 11€ Etto

Danish Swami 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

Rubia Gallega 1kg 12€ Etto

Rubia Gallega Cow 1Kg

Avilena negra Iberica 1kg 12€ Etto

Black Iberic Avilena 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