

# 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 peoples*

**26€**

**Sformatino di cime di rapa e salsiccia con burrata pugliese Dop  
e crostini di pane piccante alla colatura di alici (1.3.4.7.)**

*Turnip tops and sausage flan with Apulian burrata Dop  
and croutons of spicy bread with anchovy sauce*

**18€**

**Gnocco fritto con Mortadella (1.7.8.)**

*Fried dumpling with Bologna*

**12€**

**Involtino primavera di coniglio e verdure, salsa aioli e riduzione di cottura (1.3.7.9.12.)**

*Spring roll of rabbit and vegetables, aioli souce and cooking reduction*

**18€**

**Sciatt della valtellina con cavolo cappuccio (1.5.6.7.)**

*Valtellina's sciatt with cabbage*

**13€**

**Battuta di manzo, caprino "Casale Rocco" mantecato alle erbe  
e carpaccio di carciofo sardo (7.)**

*Beef tartare, "Casale San Rocco" goat cheese creamed with herbs  
and Sardinian artichoke carpaccio*

**18€**

**Patanegra e Cecina de Vaca**

*Patanegra and Cecina de Vaca*

**25€**

## 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€

**Risotto viola Tenuta San Massimo con tartare di manzo,  
granella di nocciole e fonduta di lardo iberico (7.)**

*Purple risotto Tenuta San Massimo with beef tartare,  
chopped hazelnuts and Iberian lard fondue.*

20€

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

*Noodles with pork ragù and bran peppers*

18€

**Ravioli alla Norma, coulis di pomodoro, chips di melanzana zebrina viola  
e fonduta di ricotta salata (1.3.7.)**

*Ravioli alla Norma, tomato coulis, purple zebline aubergine chips  
and fondue of salted ricotta*

18€

**Pizzoccheri della Valtellina (1.3.4.6.7.8.9.)**

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

18€

**Fettuccine Alfredo con pancetta del Buttero e salvia croccante (1.6.7.12.)**

*Alfredo's Fettuccine with buttero bacon and crunchy sage*

18€

## 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€

**Ossobuco di Vitello con risotto alla Milanese (7.9.)**

*Braised Veal Marrowbone with Milanese risotto*

28€

**Bocconcini di cervo brasati al Sassella con polenta Taragna (9.12.)**

*Deer's tidbits 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*

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, controfiletto, diaframma e arrosticini  
*Grill mix for 2 people*  
*cockerel, sirloin, 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 Spagnolo 1kg 8€ Etto**

*Spanish 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*

**Sashi Choco 1kg 12€ Etto**

*Sashi choco cow 1kg*

**Swami Danese 1kg 10€ Etto**

*Danish Swami 1kg*

**Highlander Scozia 1kg 10€ Etto**

*Scottish Highlander 1kg*

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

*Irish Black Angus Tomahawk 1kg*

**Simmental tedesco 1kg 10€ Etto**

*Simmental 1Kg*

**Arakin Svezia 1kg 10€ Etto**

*Arakin Sweden 1Kg*

**Frisona Gallega 1kg 12€ Etto**

*Gallian Friesan 1Kg*

**Rubia Gallega 1kg 12€ Etto**

*Gallian Rubia 1Kg*

**Vaca Clandestina 1kg 12€ Etto**

*Clandestina Cow 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€

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€

Saint Honorè scomposta (1.3.7.)

*Saint Honorè*

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