

# 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€

Selezione di formaggi Casale Rocco Zincarlin, Gubet, Diamante e Blu di capra (10.)

*Selection of Casale Rocco cheeses Zincarlin, Gubet, Diamante and Blu di capra*

23€

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€

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

*Spring roll of rabbit and vegetables, aioli sauce 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 al pesto di rucola con spuma di gorgonzola e foglie di mandorle (1.3.4.6.7.8.9.)

*Potatoes dumplings with rocket pesto, gorgonzola foam and almond leaves*

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 zebrine aubergine chips  
and fondue of salted ricotta*

18€

Zitoni spezzati alla Genovese e quenelles di caprino (1.9.)

*Genoese-style split zitoni and goat cheese quenelles*

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 bardato con pancetta, salsa di albicocche e chips di patate (7.8.)

*Iberian suckling pig fillet with bacon, apricot sauce and potato chips*

26€

Petto d'anatra glassato all'arancia con purè di patate amandine (7.8.12.)

*Orange glazed duck breast with amandine mashed potatoes*

28€

# 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*

Diaframma interno Black Angus America 220g 26€  
*Black Angus America's Skirt steak 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, controfiletto, bavetta e arrosticini  
*Grill mix for 2 people*  
*cockerel, sirloin, flank 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*

**Frisona Baltica 1kg 8€ Etto**

*Baltic Frisian 1kg*

**Black Angus Irlanda 1kg 9€ Etto**

*Irish Black Angus 1kg*

**Sashi Prussiana 1kg 10€ Etto**

*Prussian Sashi cow 1kg*

**Sashi Choco 1kg 12€ Etto**

*Sashi choco cow 1kg*

**Swami Danese 1kg 10€ Etto**

*Danish Swami 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*

**Black Angus America marinata al Jack Daniel's 1kg 14€ Etto**

*Jack Daniel's marinated 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*

"After eight" di pannacotta alla menta e budino al cioccolato,

polvere di cocco e gocce di cioccolato bianco (1.3.7.8.)

*Mint pannacotta and chocolate pudding,  
coconut powder and white chocolate drops*

8€

Strudel alle mele con crema alla vaniglia (1.3.7.8.)

*Apple strudel with vanilla cream*

7€

Tiramisù (1.3.7.)

7€

Cheesecake al baileys, biscotto al cioccolato e gel di caffè (1.3.7.8.)

*Baileys cheesecake, chocolate brownie and coffee gel*

8€

Semifreddo alla fragola, spugna di liquirizia e cetriolo marinato al lime (1.3.7.8.)

*Strawberry parfait, liquorice sponge and lime marinated cucumber*

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

\*prodotto surgelato