

LOCANDA DEI GIURATI

Cucina italiana con brace

menu

Antipasti della tradizione

Appetizers

Tagliere di salumi e formaggi per 2 persone (1.7.8.9.)

Cold cuts platter and chees for 2 peoples

26€

Battuta di manzo con zabaione salato, riduzione al Sassella, giulienne di verdure
e croccante di pane (1.3.7.12.)

Beef tartare with salted eggs cream, Sassella reduction, vegetables julienne and crunchy bread

20€

Parmigiana di melanzane tiepida

indorata e fritta con mozzarella di bufala dop e gel al basilico (1.3.5.6.7.)

Warm Eggplant Parmigiana with bufala's mozzarella cheese and basil gel

18€

Gnocco fritto con prosciutto crudo (1.7.8.)

Fried dumpling with Parma ham

15€

Flan di piselli e patate con fonduta di cacio e pepe (1.3.7.)

Peas and potatoes flan with cheese and pepper fondue

18€

Sciatt della valtellina con cavolo cappuccio* (1.5.6.7.)

Valtellina's sciatt with cabbage

15€

Carpaccio marinato al timo e ginepro, cipolla rossa al miele e salsa di soia, indivia saltata e
spuma di formaggio all' erba cipollina e aglio (6.7.)

*Beef Carpaccio marinated in oil, juniper and thyme, red onion with honey and soy sauce,
cheese mousse with chives and garlic and sautéed endive*

20€

Patanegra e Cecina de Vaca

Patanegra and Cecina de Vaca

25€

Primi Piatti

Main course

Gnocchi cacio e pepe con polvere di cavolo viola (1.3.4.6.7.8.9.)

Cacio e pepe gnocchi with purple cabbage powder

18€

**Risotto Rosa Tenuta San Massimo, mozzarella di bufala, gel al basilico,
shiso e zest di limone (5.6.7.8.13.)**

Pink risotto Tenuta San Massimo, buffalo mozzarella, basil gel, shiso and lemon zest

20€

Fusilloni allo zafferano con ragù di Ossobuco (1.9.)

Saffron Fusilloni with Ossobuco Veal ragù

20€

Ravioli alla Valtellinese (1.3.7.)

Buckwheat ravioli stuffed with potatoes and cabbage with Casera cheese fondue

18€

Spaghetti al Datterino giallo e basilico (1.)

Spaghetti with yellow tomatoes sauce and basil

18€

Fettuccine alla Norcina con tartufo nero estivo (1.3.6.7.9.12.)

Fettuccine Norcina's style with summer truffle and pork ragù

20€

Secondi Piatti

Second course

Filetto alla Milanese in 3 impanature

(Curcuma e semi di papavero, Paprika e sesamo, Mix Argentino),

salsa ai peperoni e purea rosa di patate (1.3.5.6.11.)

Veal fillet Milanese in 3 breadings,

(Turmeric and poppy seeds, paprika and sesame, Argentine mix),

pepper sauce and pink potato purée

28€

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€

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

Filetto Prussiano 200g 36€
Prussian tenderloin 200g

Galletto Vallespluga 500g 22€
Vallespluga cockerel 500g

Arrosticini di agnello 15pz 24€
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

Patate fritte* 5€ (5.)
French fries

Verdure Grigliate 5€
Grilled Vegetables

Purè di patate 5€
Mashed Potatoes

Insalata mista 3€
mix salad

Fiorentine & Costate

T-bones & Ribs

Braslavia 1kg 8€ Etto

Holland's Arakin 1Kg

Frisona Italiana 1kg 8€ Etto

Italian Cow 1kg

Fassona Piemontese 8€ Etto

Piemonte's frisian 1kg

Manza rossa dei fiordi 1kg 8€ Etto

Red fjord beef 1kg

Black Angus Irlanda 1kg 9€ Etto

Irish Black Angus 1kg

Swami Danese 1kg 10€ Etto

Danish Swami 1Kg

Arakin Olandese 1kg 11€ Etto

Holland's Arakin 1Kg

Rubia gallega 12€ Etto

Galician Rubia 1Kg

Sashi Choco 1kg 12€ Etto

Sashi choco cow 1kg

Vaca Puta 12€ Etto

Vaca Puta 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

8€

Cotoletta con patatine fritte (1.3.5.)

Cutlet with french fries

10€

Dolci

Desserts

Torta Sacher (1.3.7.8.)

Sacher cake

8€

Millefoglie alla crema pasticcera e passion fruit (1.3.7.)

Millefeuille with custard and passion fruit cream

8€

Tiramisù (1.3.7.)

8€

Bottoni di cacao con crema di castagne, coulis di lamponi scaglie di bianco e corallo (1.3.7.)

Choco ravioli with Chestnut cream, raspberry coulis, white chocolate and coral flakes

8€

Sorbetto al Braulio (1.3.6.7.8.)

Amaro Braulio Sorbet

8€

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