

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€

Sfogliata di carciofi e patate, crema al parmigiano reggiano e pecorino romano e erba cipollina. (7.)

*Artichoke and potato sheets, parmesan and pecorino cream and chives*

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 e porro croccante (1.3.5.7.)

*Peas and potatoes flan with cheese and pepper fondue and crispy leek*

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, indivia saltata e  
spuma di formaggio all' erba cipollina e aglio (7.)

*Beef Carpaccio marinated in oil, juniper and thyme, red onion with honey,  
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 Tenuta San Massimo alla vaniglia, burro affumicato all'abete, crema di broccoli,  
e guancialetto croccante (1.7.)**

*Tenuta San Massimo vanilla risotto, fir smoked butter, broccoli cream,  
and crispy bacon*

20€

**Fusilloni allo zafferano con ragù di Ossobuco (1.9.)**

*Saffron Fusilloni with Ossobuco Veal ragù*

22€

**Pizzoccheri alla Valtellinese (1.3.7.)**

*Buckwheat Pizzoccheri with potatoes, cabbage and Casera cheese*

18€

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

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

18€

**Ravioli al ragù di genovese e pecorino su crema di zucca e chips di parmigiano (1.3.7.)**

*Ravioli with Genovese ragù and pecorino cheese on pumpkin cream and parmesan chips*

22€

## Secondi Piatti

*Second course*

**Brasato di manzo al Nebbiolo con polenta (9.12.)**

*Nebbiolo braised beef with polenta*

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*

Scarole spadellate 5€  
*sautéed escarole*

Insalata mista 3€  
*mix salad*

---

## Fiorentine & Costate

*T-bones & Ribs*

**Braslavia 1kg 8€ Etto**

*Polland's Braslavia 1Kg*

**Fassona Piemontese 8€ Etto**

*Piemonte's frisian 1kg*

**Limousine Francese 9€ Etto**

*French limousine 1kg*

**Mooi Mooi Olandese 9€ Etto**

*Holland's Mooi Mooi 1kg*

**Swami Danese 1kg 10€ Etto**

*Danish Swami 1Kg*

**Sashi Prussiana 1kg 10€ Etto**

*Prussian Sashi 1Kg*

**Galloway Scozzese 1kg 11€ Etto**

*Scottish Galloway 1Kg*

**Navarro 1kg 12€ Etto**

*Navarro 1Kg*

**Rubia gallega 12€ Etto**

*Galician Rubia 1Kg*

**Sashi Choco 1kg 12€ Etto**

*Sashi choco cow 1kg*

**Turina Jacinto 1kg 12€ Etto**

*Turina jacinto 1kg*

**Black Angus America 1kg 13€ Etto**

*Black Angus usa 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 alla cannella (1.3.7.)

*Cocoa ravioli with Chestnut cream, raspberry coulis, white chocolate and cinnamon coral*

8€

Gelato al Braulio, "brutti ma buoni", lavanda e rosmarino (1.3.6.7.8.)

*Amaro Braulio Ice cream, nuts biscuit, lavender and rosemary*

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