

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 ed 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€

Burritos di Manzo alla genovese con cavolo viola, carote e salsa ai peperoni (1.3.7.)

Genoese beef burritos with purple cabbage, carrots and pepper sauce

18€

Sciatt della valtellina con cavolo cappuccio* (1.3.7.9.10.11.)

Valtellina's sciatt with cabbage

15€

Carpaccio marinato al timo e ginepro, cipolla agrodolce, indivia saltata e

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

*Carpaccio marinated with thyme and juniper, sweet and sour onion, sautéed endive and
cheese foam with chives and garlic*

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, Melanzane a funghetto, basilico e ricotta salata (7.9.)
Risotto Tenuta San Massimo, fried aubergines with tomato, basil and salted ricotta

22€

Fusilloni al ragù di cinta senese e friggirelli croccanti (1.9.)

Fusilloni with Cinta Senese ragù and crunchy sweet peppers

20€

Paccheri salsa di carote e pomodorini gialli, polvere di piselli e provolone Valpadana (1.6.7.10.)

*Paccheri carrot and yellow cherry tomato sauce, pea powder
and Valpadana provolone cheese*

20€

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

Alfredo's Fettuccine with buttero bacon and crunchy sage

18€

Ravioli di ricotta, basilico e limone con salsa al pomodoro affumicato e grana (1.3.7.9.)

Ricotta, basil and lemon ravioli with smoked tomato sauce and parmesan

22€

Secondi Piatti

Second course

Tagliata di Milanese alle 3 salse (1.3.7.9.10.11.)

Sliced Milanese veal cutlet with 3 sauces

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€ (1.3.7.9.10.11.)
French fries

Verdure Grigliate 5€
Grilled Vegetables

Scarole spadellate 5€
sautéed escarole

Melanzane a funghetto 5€ (1.3.5.7.8.)
Fried aubergines with cherry tomatoes

Insalata mista 5€
mix salad

Fiorentine & Costate

T-bones & Ribs

Lombo Spagnolo 1kg 8€ Etto
Spanish cow 1Kg

Marchigiana 1kg 8€ Etto
Marchigiana Italian Cow 1kg

Baldracca Italiana 1kg 9€ Etto
Italian Baldracca 1kg

Limousine Francese 1kg 9€ Etto
French limousine 1kg

Black Angus Irlanda 1kg 9€ Etto
Irish Black Angus 1kg

Manza Rossa Danese 1kg 9€ Etto
Danish red cow 1Kg

Phenomena 1kg 10€ Etto
Polland Phenomena 1Kg

Arakin Tedesco 1kg 11€ Etto
German Arakin 1Kg

Yugena Polacca 1kg 12€ Etto
Polland's Yugena 1kg

Sashi Choco 1kg 12€ Etto
Sashi choco cow 1kg

Rubia Gallega 1kg 12€ Etto
Rubia Gallega 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

Cheesecake alle fragole con rametti di cioccolato al latte (1.3.7.8.)

Strawberry cheesecake with milk chocolate sprigs

8€

Millefoglie alla crema pasticcera e passion fruit (1.3.7.)

Millefeuille with custard and passion fruit cream

8€

Tiramisù (1.3.7.)

8€

Tartelletta crema ai mirtilli e gel al limone, crema all'arancia e polvere di cioccolato fondente (1.3.7.)

Tartlet with blueberry cream and lemon gel, orange cream and dark chocolate powder

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