

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 cheeses for 2 people

28€

Tartare di manzo uovo fritto, riduzione al nebbiolo e fonduta di pecorino (1.3.7.9.10.11.12.)

Beef tartare, fried egg, Nebbiolo reduction, and Pecorino fondue

20€

Flan di spinaci, crema al grana e crumble di crudo e noci (3.7.8.9.)

Spinach flan, Grana cheese cream, prosciutto crumble and walnut

16€

Gnocco fritto e crudo (1.3.7.9.10.11.)

Fried dough and prosciutto crudo

16€

Involto in sfoglia di riso, patate, porri, pestata di salumi e maionese agrodolce (1.3.7.9.10.11.)

Rice paper roll with potatoes, leeks, cured meats pesto, and sweet-and-sour mayonnaise.

18€

Sciatt della valtellina su mistica all'aceto* (1.3.7.9.10.11.)

Valtellina Sciatt on mixed salad with vinegar

16€

Carpaccio di manzo e funghi porcini

Beef carpaccio with porcini mushrooms

25€

Patanegra e Cecina de Vaca

Patanegra and Cecina de Vaca

25€

Primi Piatti

Main course

Fettuccine ai funghi porcini (1.3.7.)

Fettuccine alla Nerano, zucchini cream, provolone cheese, and fried zucchini

28€

Risotto Tenuta San Massimo alla Norma (7.12.)

Tenuta San Massimo risotto Norma Style: tomato, eggplant, and ricotta

20€

Fusilloni al ragù di cinta senese e friggitelli croccanti (1.9.12.)

Fusilloni with Cinta Senese ragù and crispy friggitelli peppers

20€

Tagliolini alla Norcina con tartufo nero (1.3.7.)

Norcina's Tagliolini, sausage's white ragù with black truffle

28€

Paccheri alla Gricia (1.3.7.)

Paccheri Gricia style: pecorino cheese and cured pork cheek

18€

Ravioli di coniglio, olio al timo e terra alle olive (1.3.7.9.)

Rabbit ravioli, thyme oil, and olive soil

20€

Secondi Piatti

Second course

Filetto di maialino iberico cotto a bassa temperatura, bardato con pancetta,

salsa di albicocche e chips di patate (7.8.)

Iberian suckling pig fillet low temperature cooking with bacon, apricot sauce and potato chips

28€

Scaloppine ai funghi porcini (1.7.9.12.)

Escalopes with porcini mushrooms

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

Filetto Prussiano 200g 36€

Prussian tenderloin 200g

Galletto Vallesplugu 500g 24€

Vallesplugu cockerel 500g

Arrosticini di agnello 15pz 24€

Lamb skewers 15 pieces

Grigliata mista per 2 pers. 60€

galletto, controfiletto, bavetta e arrosticini

Grill mix for 2 people

cockerel, sirloin, flank steak, lamb skewers

Contorni

on the side

Patate Al Forno 6€ (1.)

Baked Potatoes

Patate fritte* 6€ (1.3.7.9.10.11.)

French fries

Verdure Grigliate 6€

Grilled Vegetables

Scarole spadellate 6€

Sautéed escarole

Purè di patate 6€ (7.)

Mashed potatoes

Zucchine alla scapece 6€ (12.)

Fried zucchini

Fiorentine & Costate

T-bones & Ribs

Lombo Spagnolo 1kg 8€ Etto
Spanish cow 1Kg

Mooi Mooi Olandese 1kg 9€ Etto
Holland's Mooi Mooi 1Kg

Danese rossa 1kg 10€ Etto
Red Danish 1Kg

Simmental Tedesco 1kg 10€ Etto
German Simmental 1Kg

Frisona Baltica 1kg 10€ Etto
Baltic Frisian 1Kg

Black Angus Iberico 1kg 11€ Etto
Iberian Black Angus 1Kg

Cachena Portoghese 1kg 12€ Etto
Cachena Portuguese 1Kg

Sashi Choco 1kg 12€ Etto
Sashi Choco 1Kg

Black Angus Usa 13€ Etto
Usa Black Angus

Fleckvieh Alemana 1kg 14€ Etto
Spanish Fleckvieh 1Kg

Menu Bambini

Children's Menu

Pasta al pomodoro (1.)

Penne with tomato

10€

Cotoletta con patatine fritte (1.3.5.)

Cutlet with french fries

12€

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

Coperto 3€