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
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€

Millefoglie di patate e carciofi al ragù di cinta senese al vino e zola (7.12.)
Potato and artichoke millefeuille with a Cinta Senese pork ragù, wine, and Gorgonzola cheese
18€

Gnocco fritto e crudo (1.3.7.9.10.11.)
Fried dough and prosciutto crudo
16€

Fonduta tiepida di patate, uovo cbt, tartufo nero e crostini di pane (1.3.7.8.12.)
Warm potato fondue, ltc egg, black truffle and croutons
26€

Sciatt della valtellina su misticanza all'aceto* (1.3.7.9.10.11.)
Valtellina Sciatt on mixed salad with vinegar
16€

Carpaccio di manzo, insalatina di mela e sedano, maionese alla senape e chips di grana (9.10.)
Beef carpaccio, apple and celery salad, mustard mayonnaise, and Grana cheese crisps
20€

Patanegra e Cecina de Vaca
Patanegra and Cecina de Vaca
25€

Tartufo bianco d'Alba
White truffle
10€ gr

Primi Piatti

Main course

Pizzoccheri della Valtellina (1.7.)
Short buckwheat tagliatelle tossed with Savoy cabbage, potatoes, Valtellina Casera cheese, and melted butter infused with garlic and sage
20€

Risotto Tenuta San Massimo allo zafferano con Ossobuco (7.9.12.)
Tenuta San Massimo risotto saffron and braised veal
28€

Fettuccine al ragù di cinta senese e friggitelli croccanti (1.3.9.12.)
Fettuccine 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€

Gnocchi di patate dolci allo zola, granella di nocciole e crumble di crudo (1.3.7.8.)
Sweet potato dumplings with Gorgonzola, crushed hazelnuts, and a prosciutto crumble
20€

Ravioli viola al taleggio, speck, noci, crema di zucca e salvia (1.3.7.8.9.)
Purple ravioli with Taleggio cheese, speck, walnuts, pumpkin cream, and sage
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€

Guancia di manzo brasata con polenta (7.9.12.)
Braised beef cheek with polenta
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 Prussiano200g 36€
Prussian tenderloin 200g

Galletto Vallespluga 500g 24€
Vallespluga 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

Cime di rapa 6€ (12.)
Turnip greens

Fiorentine & Costate

T-bones & Ribs

Lombo Spagnolo1kg 8€ Etto
Spanish cow 1Kg

Kobieta Prussiana 1kg 9€ Etto
Spanish Kobieta1Kg

Mooi Mooi Olandese 1kg 9€ Etto
Dutch Mooi mooi 1Kg

Frisona Baltica1kg 10€ Etto
Baltic Frisian 1Kg

Swami Danese1kg 11€ Etto
Danish Swami 1Kg

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

Highlander Scozzese 1kg 11€ Etto
Cachena Portuguese 1Kg

Sashi Choco 1kg 12€ Etto
Sashi Choco 1Kg

Cachena Portoghese 1kg 12€ Etto
Potuguese Cachena

Black Angus Usa 13€ Etto
Usa Black Angus

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€