

LOCANDA IN CENTRO

Bistrot con cucina italiana

menu

Antipasti della tradizione

Appetizers

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

Cold cuts and cheese platter (2 persons)

28€

Polpette di manzo alla Milanese, riduzione al Sassella, zest di pompelmo e cuori di indivia (1.3.7.9.)

Milanese beef meatballs, Sassella reduction, grapefruit zest and endive hearts

18€

Gnocchi fritti con prosciutto crudo (1.3.4.6.7.9.10.11.)

Fried dumplings with Parma ham

15€

Sciatt della Valtellina con cavolo cappuccio* (1.3.4.6.7.9.10.11.)

Valtellina sciatt with cabbage

16€

Carpaccio di manzo, zucca, caprino, erbe e gelato di castagna (1.5.7.)

Beef carpaccio, pumpkin, goat cheese, herbs and chestnut ice cream

20€

Carciofo grigliato e crudo, spuma di grana padano,
mango affumicato al rosmarino e crudo croccante (7.11.)

*Grilled and raw artichoke, Grana Padano mousse,
rosemary-smoked mango, and crispy prosciutto*

20€

Tartare

Tartare

Tartare di manzo al naturale (1.7.)

Beef tartare

20€

Tartare di manzo, alkekengi e pomodori verdi marinati al miele e basilico,
pecorino e terra di cioccolato piccante (7,12)

*Beef tartare, alkekengi, and green tomatoes marinated in honey and basil,
pecorino cheese, and spicy chocolate earth*

20€

Tartare di manzo, crema al mascarpone, tartufo nero e salsa alla ostriche (1.2.4.7.14.)

Beef tartare, mascarpone cream, black truffle and oyster sauce

23€

Tartare di manzo classica (3.4.5.6.7.9.10.12.)

Classic beef tartare

20€

Tartare Millenaria

Tartare di manzo, carciofi viola marinati, melagrana, caprino e mele (3.7.8.)

Beef tartare, marinated purple artichokes, pomegranate, goat cheese, and apples

20€

Primi Piatti

Main course

Ravioli spinaci e ricotta, crema al gorgonzola light, basilico al limone e nocciole (1.3.5.7.8.)

Spinach and ricotta dumplings, light gorgonzola cream, lemon basil and hazelnuts

22€

Risotto Tenuta San Massimo, ragù di genovese, fondo bruno e croccante di carasau (1.9.)

Tenuta San Massimo risotto, Genovese ragù, brown stock and crunchy carasau

25€

Tagliolini al tartufo nero (1.3.7.12.)

Black truffle Tagliolini

25€

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

Fusilloni with Cinta Senese ragù and crunchy sweet peppers

20€

Gnocchi di patate, fonduta di bitto, fava tonka, chips di bresaola, cavolo nero e salvia (1.3.7.)

Potatoes dumplings, bitto fondue, tonka powder, bresaola, black cabbage and sage

23€

Secondi Piatti

Second course

Filetto di maialino iberico alla Wellington con funghi e fondo bruno (1.3.7.8.9.10.)

Iberian pork fillet Wellington style with mushrooms and brown stock

28€

Pluma iberica con riduzione al pompelmo e olio alla menta (7.)

Iberian Pluma with Grapefruit Reduction and Mint oil

28€

Anatra alle 2 cotture; lollipop fritto e involtino cbt saltato, crudo e salvia (1.3.4.6.7.9.10.11.)

Double-cooked duck; fried lollipop and sautéed clt roll, raw ham and sage

28€

Contorni

Side dishes

Patate Al Forno 6€

Baked Potatoes

Caponata di Verdure 6€ (1.3.4.6.7.9.10.11.)

Vegetable caponata

Scarole spadellate 6€

sautéed escarole

Finocchi saltati al balsamico 6€ (12.)

Sautéed fennel with balsamic vinegar

Patate fritte* 6€ (1.3.7.9.10.11.)

French fries

Purè di patate 6€ (7.)

Mashed potatoes

Griglia

Grilled course

Filetto di manzo Irlanda 200gr

Irish fillet 200gr

36€

New York Strip steak Usa 200gr

Usa New york striploin steak

39€

Bavetta alta Usa 200gr

Usa Flap meat

30€

Entrana Usa 200gr

Usa Skirt steak

30€

Denver steak Usa 200gr

Usa Chuck Flap

30€

Picanha Usa 200gr

Usa coulotte

32€

Entrecote Uruguay 200gr

Uruguay Ribeye

36€

Porterhouse Simmental 12€ Etto

Simmental porterhouse

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