

LOCANDA IN CENTRO

Bistrot con cucina italiana

menu

Italian Classics

Tagliere di salumi e formaggi
Cold cuts and cheese platter

Gnocchi fritti con prosciutto crudo
Fried dumplings with Parma ham

Sciatt della Valtellina con cavolo cappuccio*
Valtellina sciatt with cabbage

Paccheri alla Carbonara
Paccheri Carbonara

Lasagna alla Bolognese
Lasagna Bolognese

Tagliolini alla Norcina con tartufo nero uncinato
Norcina's Tagliolini, sausage's white ragù with black truffle Black truffle Norcina style Tagliolini

Vitello Tonnato, spuma di tonno, capperi frutti e senape antica
Veal with tuna mousse, capers fruit and ancient mustard

Pancia di maialino cbt, crema di avocado e lime, pomodoro e basilico
Pork belly ltc, avocado and lime cream, tomato and basil

Antipasti della tradizione

Appetizers

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

Cold cuts and cheese platter (2 persons)

28€

Tataki di manzo marinata al balsamico miele e soia, salsa di rucola e aioli (1.4.5.6.8.9.10.11.)

Beef tataki marinated in balsamic vinegar, honey and soy, arugula sauce and aioli

20€

Gnocchi fritti con prosciutto crudo (1.3.4.6.7.9.10.11.)

Fried dumplings with Parma ham

16€

Sciatt della Valtellina con cavolo cappuccio* (1.3.4.6.7.9.10.11.)

Valtellina sciatt with cabbage

16€

Carpaccio di funghi porcini

Porcini mushrooms carpaccio

25€

Fiori di zucca ripieni al coniglio in salsa olandese (3.7.8.)

Rabbit-stuffed courgette flowers in hollandaise sauce

20€

Tartare

Tartare

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 di manzo, burrata pugliese e pomodorini (7.)

Beef tartare, Apulian burrata, and cherry tomatoes

20€

Primi Piatti

Main course

Paccheri alla Carbonara (1.3.5.7.8.)

Paccheri Carbonara

20€

Lasagna alla Bolognese (1.3.7.9.)

Lasagna Bolognese

20€

Tagliolini alla Norcina con tartufo nero uncinato (1.3.7.)

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

26€

Trofie al pesto di basilico, fagiolini e patate (1.7.8.)

Trofie with basil pesto, green beans and potatoes

20€

Risotto Tenuta San Massimo ai funghi porcini (7.9.12.)

Tenuta San Massimo risotto with porcini mushrooms

28€

Secondi Piatti

Second course

Scaloppine ai funghi porcini (1.7.9.12.)

Escalopes with porcini mushrooms

28€

Pancia di maialino cbt, crema di avocado e lime pomodoro e basilico

Pork belly ltc, avocado and lime cream, tomato and basil

28€

Pluma iberica, friggirelli alla paprika, salsa yogurt alle ostriche erbe e lime e aji amarillo

(1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.)

Iberian plum, paprika-flavored peppers, oyster, herbs and lime yogurt, and aji amarillo

28€

Petto d'anatra cbt, confettura di albicocche, terra al cacao e foie gras (1.7.)

Duck breast ltc, apricot jam, cocoa powder and foie gras

28€

Contorni

Side dishes

Patate Al Forno 6€

Baked Potatoes

Verdure Grigliate 6€ (1.3.4.6.7.9.10.11.)

Grilled vegetables

Scarole spadellate 6€

sautéed escarole

Insalata di finocchi e cavolo viola alla citronette all'arancia 6€ (12.)

Fennel and purple cabbage salad with orange citronette

Patate fritte* 6€ (1.3.7.9.10.11.)

French fries

Spinaci 6€

Spinach

Griglia

Grilled course

Filetto di manzo Irlanda 200gr

Irish fillet 200gr

36€

New York Strip steak Usa 200gr

Usa New york striploin steak

39€

Entrana Usa 200gr

Usa Skirt steak

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