

LOCANDA DEI GIURATI

Cucina italiana con brace



Convenzione Pausa Pranzo  
a te dedicata

TAKE AWAY & DELIVERY

*La Locanda dei Giurati ha pensato a tutto...  
tu cosa devi fare?*

Scegliere il box che preferisci...  
al resto ci pensiamo noi



Il servizio è disponibile su prenotazione per il pranzo.  
Per ordinare: telefono/whatsapp 031 4310051

# LOCANDA DEI GIURATI

Cucina italiana con brace

## Box Pausa Pranzo

### Box Menù Primo Piatto 10 €

- Primo a scelta dal menù
- Pane
- Dolcetto del giorno della nostra pasticceria
- Acqua naturale/frizzante 50ml
- Posate monouso confezione chiusa (forchetta, coltello, cucchiaino, tovagliolo)

### Box Menù Secondo Piatto 13 €

- Secondo a scelta dal menù
- Contorno, Pane
- Dolcetto del giorno della nostra pasticceria
- Acqua naturale/frizzante 50ml
- Posate monouso confezione chiusa (forchetta, coltello, cucchiaino, tovagliolo)

### Box Menù Sfizioso 13 €

- Sfizioso a scelta dal menù
- Contorno, Pane
- Acqua naturale/frizzante 50ml
- Posate monouso confezione chiusa (forchetta, coltello, cucchiaino, tovagliolo)

#### Contorno extra 3 €

- Insalata mista
- Patatine fritte
- Verdure cotte al vapore

#### Dolci alla Carta 3 €

- Tiramisù
- Mascarpone con croccante al cioccolato
- Macedonia

Il servizio è disponibile su prenotazione per il pranzo.  
Per ordinare: telefo/whatsapp 031 4310051

# LOCANDA DEI GIURATI

Cucina italiana con brace

## Primi Piatti

Soddisfa il tuo palato e lasciati sorprendere

**Cannelloni di Magro** con ricotta e spinaci (1,3,7)

**Lasagne alla Bolognese** (1,3,7,9)

**Paccheri pomodoro e basilico** (1,9)

**Pizzoccheri della Valtellina** (1,3,7)

**Ravioli di manzo** con foduta di casera e spinacino brasato (1,3,7)

## Secondi Piatti

Oltre alla mano... a fare la differenza è la qualità della carne e la scelta degli ingredienti

**Trancio di Salmone** alle erbe aromatiche e verdure cotte (1)

**Baccalà in Tempura** con la sua salsa e patatine fritte (1,3)

**Coscia di Pollo alla cacciatora** e verdure cotte (9)

**Spezzatino di manzo** e purea di patate (7)

**Polpette al pomodoro** con purea di patate (7,9)

Il servizio è disponibile su prenotazione per il pranzo.  
Per ordinare: telefono/whatsapp 031 4310051

# LOCANDA DEI GIURATI

Cucina italiana con brace

## Gli Sfiziosi

Freschezza, bontà e fantasia

### **Big Cesar Salad**

Insalata, pollo alla brace, grana, bacon, crostini di pane e dressing (1,3,5,7)

### **Farro e Gamberi**

Farro, gamberoni, pomodorini confit, scaglie di grana (1,2,7)

### **Battuta di Manzo**

Battuta di manzo al coltello, capperi, acciughe, cipolla di tropea, sale, olio evo, senape antica (1,10)

### **Tartare di Salmone**

Salmone fresco, riso basmati e mandorle tostate (8)

### **Cheese Burger**

Pane di sesamo, hamburger di manzo, bacon, pomodorini, formaggio cheddar, lattuga e maionese (1,3,7,11)

### **Burghi Locanda**

Pane nero con sesamo, hamburger di manzo, trevisana brasata, caprino, bacon, pomodori secchi, salsa aioi (1,3,7)

### **Club Sandwich**

Pane, pollo alla griglia, pomodoro, bacon, uovo, dressing (1,3,7)

## Dolci

E poi dà quella nota dolce che rimane impressa e si ricorda maggiormente

**Tiramisù** (1,3,7)

**Crema di mascarpone** con fragole e croccante al cioccolato (3,7)

**Macedonia di frutta fresca**

## Carta Allergeni

Il cliente è pregato di comunicare al personale **DURANTE L'ORDINAZIONE** la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg.UE1169/11

- 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**

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca, somministrati crudi, vengono sottoposti a trattamento termico sanitario preventivo per garantire la qualità e la sicurezza del prodotto stesso, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati potrebbero essere di origine surgelata, congelati a bordo oppure sottoposti a regolare abbattimento di temperatura, nel rispetto della vigente normativa CE 852/04. Il personale di sala è a Vostra disposizione nel fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

Per rispettare le normative in vigore per emergenza covid-19 relative al servizio take away chiediamo la massima puntualità nel ritiro e il rispetto delle regole come da nuovo decreto. Mascherine sono obbligatorie anche per chi ritira e la distanza interpersonale è di 1 metro

**Il servizio è disponibile su prenotazione per il pranzo.  
Per ordinare: telefono/whatsapp 031 4310051**