



LOCANDA ALLA POSTA

MENU

Tutti i piatti del nostro menu possono essere ordinati **TAKE AWAY** entro le ore 11.00 per il pranzo ed entro le ore 18.00 per la cena telefonando o inviando un **WhatsApp** al 335 14 82 647



IL
CIOCCO

ANTIPASTI

Prosciutto Soave e Capocollo affinato nel Vino con Giardiniera della Locanda	€ 10
Baccalà mantecato su crema di Topinambur e Polenta Croccante	€ 10
(V)Parmigiana di Melanzane “incartata” con Stracciatella di Bufala e Zucchine in Tempura	€ 10
“IL MANZO” Battuta di Fassona Piemontese e Carpaccio di Manzo di Pozza della Garfagnana su Misticanza e Chips di pane	€ 10
Petto d’oca Affumicato con Emulsione di Arance, Miele e Finocchietto Selvatico su Insalatina di Finocchi	€ 10

“LE MINESTRE”

(V)“La Frantoiana” con Olio Castello Massari e Crostone di Pane	€ 9
(V)“Pasta di Farro e Fagioli” con Olio Lenzini e Pepe al Mulinello	€ 9

PRIMI PIATTI

Rigatoni Monograno Felicetti con Cipollotti, Guanciale e Pecorino Toscano	€ 10
Spaghetti “Il Valentino” Senatore Cappelli con Crema di Broccoli, Acciuga del Cantabrico e Pomodorini Secchi	€ 10
Risotto alla Zucca con Speck Mantecato al Taleggio	€ 10
Tagliatelle fresche con Farina di Castagne su Purea di Fagioli e Cavolo Nero e Crumble di Salsiccia	€ 10

PIATTI PRINCIPALI

Filetto di Maiale in Crosta di Pistacchi su Fondo bruno e Giardinetto di Verdure	€ 14
Carrè d'agnello alle Erbette di Montagna su Crema di Pecorini e Flan di Porri	€ 16
Guancia di Vitella Cotta a Bassa Temperatura su Tortino Fondente di Patate	€ 14
Tagliata di Picanha con Salsa BBQ e Patate Rosolate	€ 14
Bistecca Scottona (gr. 550) con Cannellini Scoppiati al Forno	€ 24
Selezione di Formaggi Caprini Az. Agricola Bonaccorsi	€ 12

DESSERT

Il Castagnaccio di Farina di Neccio con Mousse di Ricotta	€ 5
Tiramisù della Locanda	€ 5
Semifreddo ai Pistacchi e Cioccolato Fuso	€ 5
Crostata di Fichi Noci e Mandorle "Panificio Brogi"	€ 5
Gelato Artigianale nella Cialda	€ 5

Coperto € 2

Nel coperto sono inclusi:

- *Acqua minerale del Ciocco naturale e gassata*
- *Un'attenta selezione di pani della Garfagnana*

Pane del Marco cotto a legna:

Pan dell'Alpe – Farine di Frumento 100% Italiane Biologiche

Pan Casaccio – Farine di frumento Integrale 100% Italiane Biologiche

Pane Panificio Brogi:

Verna – Grani Antichi

Pane di Patate – Farina di frumento e patate bollite

(V) Piatto Vegetariano

Avvisiamo la gentile Clientela che, in assenza di reperibilità del prodotto fresco, alcuni alimenti possono essere surgelati o provenire da surgelazione tramite abbattitore.

In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari, Vi invitiamo a chiedere assistenza al personale in servizio per la scelta dei piatti presenti sul menu.

Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA

ALLERGENI

(14 sostanze considerate "allergeni")

1. Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
8. Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi