



LOCANDA ALLA POSTA

MENU



IL
CIOCCO

ANTIPASTI - STARTERS

Prosciutto crudo Soave e Coppa IGP affinata nel vino € 10
 con pasta fritta e mousse di fegatini
 Soave ham and cured Coppa seasoned with red wine
 with fried bread dough and chicken liver mousse
 ✧ *Glutine, Solfiti - Gluten, Sulphite*

(V) Quiche Lorraine in pasta fillo su salsa allo zafferano di Filecchio € 9
 e porro croccante
 (V) Quiche Lorraine with local saffron sauce and crispy leek
 ✧ *Lattosio, Uova - Lactose, Egg*

Tartare di manzo con maionese di albumi e tuorlo d'uovo disidratato € 10
 Beef tartare with egg white mayonnaise and dehydrated yolk
 ✧ *Senape, Solfiti, Uova - Mustard, Sulphite, Egg*

“Quando la pappa al pomodoro diventa un antipasto” con € 10
 Burrata, acciuga del cantabrico e salvia fritta
 Pan fried bread and tomatoes soup with burrata cheese,
 anchovies from the Cantabrian and crispy sage leaf
 ✧ *Glutine, Lattosio, Pesce - Gluten, Lactose, Fish*

Cheese-cake salato con trota affumicata e cipollotto caramellato € 10
 Salty cheese-cake with smoked trout and caramelized spring onion
 ✧ *Glutine, Lattosio, Pesce - Gluten, Lactose, Fish*

PRIMI PIATTI - PASTA&RISOTTO

“La Garmugia” antica zuppa Lucchese € 9
 Typical soup from Lucca - Seasonal vegetable, legumes and ground beef
 ✧

(V) Garmugia vegetariana € 9
 (V) Vegetarian soup - seasonal vegetable and legumes
 ✧

Maccherone di farina Mulino Piezza al ragù bianco di coniglio e polvere d'olive € 10
 Home-made pasta (flour from local mill) with rabbit ragout and olive powder
 ✧ *Glutine, Sedano - Gluten, Celery*

“Farrotto” cacio pepe con lime, mentuccia e tartare di gambero rosso € 10
 Spelled risotto cheese and pepper with lime zest and shrimp tartare
 ✧ *Glutine, Lattosio, Pesce - Gluten, Lactose, Fish*

“Spaghetti Monograno Felicetti Senatore Cappelli” alla carbonara tartufata € 11
Spaghetti with Carbonara sause and black truffle
✧ *Glutine, Uova – Gluten, Egg*

“Spiralotto Monograno Felicetti Senatore Cappelli” € 11
zucchine vongole e bottarga
“Spiralotto” pasta with courgettes, clams and bottarga eggs
✧ *Glutine, Lattosio, Molluschi, Pesce – Gluten, Lactose, Clams, Fish*

PIATTI PRINCIPALI - MAIN COURSES

Filetto di trota garfagnina marinata alla soia su € 13
crema di peperone giallo e carote al ginger
Trout fillet marinated whit soy with
Yellow pepper and carrots cream scented a the ginger
✧ *Pesce, Solfiti – Fish, Solphite*

Rollè di pollo ripieno di salsiccia e erbe selvatiche con flan di verdura € 13
Chicken breast stuffed with sausage and wild herbs
With vegetables flan
✧ *Glutine, Lattosio, Uova, Solfiti – Gluten, Lactose, Egg, Sulphite*

Costine di maiale marinate c.b.t . 69° x 24 ore con salsa BBQ e € 12
cime di rapa aglio, olio e peperoncino
Spare ribs cooked at low temperature glazed with Barbecue sauce
Panfried turnip greens with garlic, chili pepper and virgin olive oil
✧ *Solfiti, Senape – Sulphite, Mustard*

Petto d’anatra laccato allo sciroppo di mirtilli della Maestà della Formica € 14
e carciofo ripieno all’aglio, menta e stufato
Chicken breast lacquered in indigenous blueberry syrup
and artichokes filled with garlic, mint & stuffed
✧ *Uova, Lattosio, Solfiti – Egg, Lactose, Sulphite*

Tagliata controfiletto di manzo con salsa Bernese tiepida con patate rosolate € 14
Sliced grilled sirloin steak with warm Bernese sauce and roasted potatoes
✧ *Uova, Lattosio, Solfiti – Egg, Lactose, Sulphite*

INSALATE E VERDURE - VEGETABLES

Patate rosate € 3
Roast potatoes
✧

Insalata dell'orto Biologico con pomodori Canestrini e basilico € 3
Mixed organic salad with Canestrini tomatoes and basil

✧

Sformatino di verdure € 3
Vegetables flan

✧ *Lattosio - Lactose*

Cime di rapa aglio, olio e peperoncino € 3
Panfried turnip greens with garlic, chili pepper and virgin olive oil

✧

DESSERT

Cheese-cake della Locanda con frutti di bosco e mentuccia € 5
Home made Cheese-cake with berries and fresh mint

✧ *Lattosio, uova, frutta a guscio, solfiti, glutine - Lactose, eggs, almond, sulphite, gluten*

Crème Brûlée della Locanda € 5
Home made Crème Brûlée

✧ *Lattosio, uova, frutta a guscio, solfiti, glutine - Lactose, eggs, almond, sulphite, gluten*

Flan di cioccolato con cuore morbido di fragole € 5
su specchio di cioccolato bianco (tempo di cottura 15')

Hot chocolate flan with strawberry heart
and white chocolate mirror (cooking time 15')

✧ *Lattosio, uova, frutta a guscio, solfiti, glutine - Lactose, eggs, almond, sulphite, gluten*

Pera cotta nel porto con gelato alla crema € 5
Pear cooked in Porto wine with vanilla ice-cream

✧ *Lattosio, uova, frutta a guscio, solfiti - Lactose, eggs, almond, sulphite*

Crostata di fichi, noci e mandorle "Panificio Brogi" € 5
Figs, walnuts and almonds tart

✧ *Lattosio, glutine - Lactose, gluten*

Buccellato lucchese e cantucci di nostra produzione con vin Santo € 5
Traditional "Buccellato from Lucca" & Cantucci with Vin Santo

✧ *Lattosio, glutine, frutta con guscio - Lactose, gluten, nuts*

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

Focaccia della Locanda a cura del Sous Chef Annina

Cover charge € 2

- In the cover price are included the sparkling and plain Il Ciocco water and a careful selection of Garfagnana breads:

Marco's Bakery - bread baked in a wood oven:

Pan dell'Alpe – Italian organic wheat flour

Pan Casaccio – italian organic wholemeal wheat flours

Brogi's Bakery :

Verna – ancient grains

Potatoes bread – Italian organic wheat flour and boiled potatoes

Flat bread of the Sous Chef Annina

(V) Piatto Vegetariano

(V) Vegeterian Dish

✧ Allergeni

✧ Allergies

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

** In the absence of the fresh product, certain foods may be frozen or have been frozen using a blast chiller*

Se avete esigenze dietetiche oppure allergie alimentari, siete pregati di chiedere assistenza al personale in servizio che Vi aiuterà nella scelta dei piatti presenti sul menu

If you have any dietary requirements or are concerned about food allergies, you are invited to ask one of our team members for assistance when selecting menu items

Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA

All prices are inclusive VAT and Service