



LOCANDA ALLA POSTA

MENU



IL
CIOCCO

Coperto € 2

Nel coperto sono inclusi acqua minerale del Ciocco naturale e gassata e un'attenta selezione di pani della Garfagnana

Cover charge € 2

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

(V) Piatto Vegetariano

✧ Allergeni

(V) Vegeterian Dish

✧ Allergies

Avvisiamo la gentile Clientela che in assenza di reperibilità del prodotto fresco alcuni di essi possono essere surgelati o provenienti 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

ANTIPASTI - STARTS

Tagliere di salumi dell'Antica Foma con crostone ai fegatini e giardiniera della Locanda € 9

Selection of Antica Foma cured meat cuts with chicken liver croutons and pickled vegetables in the Locanda style

**Glutine, Solfiti, Sedano - Gluten, Sulphite, Celery*

(V)Parmigiana di melanzane con zucchine croccanti su crema leggera di grana € 9

(V)Italian baked "Parmigiana" eggplant with cruncy zucchini on parmesan cream

**Lattosio - Lactose*

Tartare di Fassona con maionese d'albume e tuorlo disidratato e cialda di sesamo € 10

Fassona beef tartare with egg yolk mayonnaise, dehydrated red egg and sesame waffle

**Glutine, Uova, Lattosio, Sesamo - Gluten, Egg, Lactose, Sesame*

Variazione di baccalà : mantecato e polpettine fritte su crema di peperoni e maionese d'alicci € 9

Two types of the cod-fish : creamed and fried cod balls with peppers cream and anchovies mayonnaise

**Pesce, Solfiti - Fish, Sulphite*

I due carpacci di trota della Garfagnana: delicatamente affumicata marinata al gin Ambrosia ed erbe di montagna con cannolo salato ripieno di ricotta
Two trout carpaccio of the Garfagnana Valley : lightly smoked trout, marinated carpaccio with Ambrosia Gin and mountain herbs
**Glutine, Pesce, Solfiti - Fish, Sulphite, Gluten*

€ 9

PRIMI PIATTI - PASTA&RISOTTO

Garmugia Lucchese con olio Tenuta Lenzini e pane di patate croccante
Typical soup from Lucca- Sasonal vegetable, legumes, ground beef and toasted poatoes bread
✦Glutine - Gluten

€ 9

(V)Garmugia vegetariana con pane di patate croccante ed Olio Tenuta Lenzini
(V)Vegetarian soup – seasonal vegetable and legumes
✦Glutine - Gluten

€ 8

Risotto allo zafferano di Filecchio con guancia di vitella cotta a bassa temperatura e mandorle tostate
Local saffron risotto with veal cheek cooked at low temperatureand toasted almond
✦Lattosio, Mandorle - Lactose, Almond

€ 11

Fusilli al farro Monograno Felicetti ai due pesti con burrata e alici
“Il Valentino”monograno Felicetti with two pesti sauce and anchovies and burrata cheese
✦Glutine, Pinoli, Lattosio, Pesce - Gluten, Pinuts, Lactose, Fish

€ 10

Maltagliati di farina del Mulino di Piezza con ragù al coltello e funghi porcini secchi
Home-made pasta (flour from local mill) with meat and dried porcini mushrooms ragout
✦Glutine, Sedano, Solfiti - Gluten, Celery, Sulphite

€ 9

(V)Raviolo di formaggio “Bagiolo” Marovelli su crema di patate e tartufo scorzone
(V)Soft cheese Bagiolo raviolo with potato purée and black truffle
✦Glutine, Lattosio - Gluten, Lactose

€ 11

PIATTI PRINCIPALI - MAIN COURSES

- Costine di maiale marinate e cotte a bassa temperatura
glassate con salsa barbecue € 11
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*
- Suprema di pollo ripiena di salciccia e castagne con vellutata di zucca € 11
Rostì di patate al forno profumate al timo
Chicken breast stuffed with sausage and chestnuts on pumpkin sauce
Potatoes rostì scented with Thyme
✧ *Glutine - Gluten*
- Straccetti di vitella al gorgonzola dolce € 11
con polenta Ottofile
Blue cheese and veal and local cornmeal polenta
✧ *Lattosio - Lactose*
- Tagliata di controfiletto con salsa Bernese tiepida € 14
Verdure scottate in padella
Sliced grilled sirloin steak with warm Bernese sauce
Pan fried vegetables
✧ *Uova, Lattosio, Solfiti - Egg, Lactose, Sulphite*
- Filetto di trota marinata allo sciroppo di fieno Maestà della Formica € 13
su crema di finocchi e chutney di cavolo cappuccio.
Trout fillet marinated whit hay syrups,
fennel cream and cabbage chutney
✧ *Pesce - Fish*

INSALATE E VERDURE/VEGETABLES

- Rostì di patate al profumo di timo € 3
Roast potatoes
✧
- Cime di rapa aglio olio e peperoncino € 3
Pan fried turnip greens
✧
- Insalata dell'orto Biologico con pomodori Canestrini e basilico € 3
Mixed organic salad with Canestrini tomatoes and basil
✧

Ratatuille di verdure saltate in padella € 3
Pan fried vegetables
✧

DESSERT

“Km 0” Mono Tarte di Federico Pedreschi Pasticceria Franco € 5
Frolla di farina granturco Ottofile farcita
con crema Chantilly e frutti di sotto bosco
“Km 0” Mono Tarte of Federico Pedreschi from Franco’s bakery
Shortbread of “Ottofile” local corn with Chantilly cream and berries
✧ *Lattosio, uova, frutta a guscio, solfiti, glutine - Lactose, eggs, almond, sulphite, gluten*

“La Tentazione” Mono Tarte di Federico Pedreschi Pasticceria Franco € 5
Frolla al cacao con pistacchio, crema alla nocciola
e cremoso di cioccolato al latte
“Temptation” Mono Tarte of Federico Pedreschi from Franco’s bakery
Shortbread of cocoa with pistachios, hazelnut cream
and creamy milk chocolate
✧ *Lattosio, uova, frutta a guscio, solfiti, glutine - Lactose, eggs, almond, sulphite, gluten*

“Il Contrasto” Mono Tarte di Federico Pedreschi Pasticceria Franco € 5
Sablè al cacao con confettura di lamponi
e cremoso al cioccolato fondente
“Il Contrasto” Mono Tarte of Federico Pedreschi from Franco’s bakery
“Sablé” shortbread of cocoa with raspberry jam and creamy dark chocolate
✧ *Lattosio, uova, frutta a guscio, solfiti, glutine - Lactose, eggs, almond, sulphite, gluten*

Tagliata di frutta fresca € 4
Sliced fresh fruit

Tiramisù con fragole e cioccolato bianco € 4
Home made tiramisu with strawberries and white chocolate
✧ *Lattosio, uova, glutine - Lactose, eggs, gluten*