



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

✧ Allergen ✧ 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/STARTERS

Millefoglie di baccalà su crema di ceci e chips di polenta € 10
Cod in puff pastry served with chickpeas cream
and polenta chips

✦Pesce, Glutine – Fish, Gluten

(V)Tortino di farro su crema di pecorini e tartufo scorzone € 10
(V) Spelt pie served with pecorino cheese fondue
and Scorzone truffle

✦Glutine, Lattosio – Gluten, Lactose

La tartare di manzo con chips di pane croccante € 10
Beef tartare with crispy bread chips

✦Glutine, Senape, Solfiti - Gluten, Mustard, Sulphites

Rolle' di coniglio ripieno di pistacchi su misticanza € 9
del Podere ai Biagi
Rabbit roll stuffed with pistachio served
with Podere ai Biagi salad

✦Glutine, Solfiti, Lattosio, Frutta Guscio – Gluten, Sulphites, Lactose, Nuts

Cheesecake salato con trota affumicata e cipollotto caramellato € 9
Salty cheesecake with smoked trout and caramelized spring onion

✦Glutine, Solfiti, Lattosio, Pesce – Gluten, Sulphites, Lactose, Fish



PRIMI PIATTI/PASTA&RISOTTO

(V) Antica zuppa frantoiana con pane di patate croccante € 9
(V) "Frantoiana" vegetables soup served
with crispy potato bread

✧Glutine – Gluten

Maccherone di farina Mulino Piezza con salsa di cinghiale € 10
Home-made pasta (flour from local mill) with wild boar sauce

✧Glutine, Sedano, Uova – Gluten, Celery, Eggs

Tordello della Locanda con ragù al coltello € 10
Home-made Tordello (flour from local mill) with ragu sauce

✧Glutine, Sedano, Uova – Gluten, Celery, Eggs

Risotto alla zucca, rigatino di Cinta Senese e aglio nero € 10
Pumpkin risotto, Cinta Senese bacon and black garlic

✧Lattosio, Sedano

Spaghetti Monograno con colatura di alici del Cantabrico, € 10
lime e finta bottarga
Spaghetti with Cantabrian anchovy sauce,
lime and fake bottarga

✧Glutine, Pesce – Gluten, Fish



PIATTI PRINCIPALI/MAIN COURSES

Guancia di vitella brasata su polenta di "Formenton Ottofile" € 13
Braised veal cheek served with "Formenton Ottofile" polenta

✧Glutine - Gluten

Suprema di pollo ripiena di castagne e zucca € 12
con cavolo cappuccio stufato
Chicken supreme stuffed with chestnuts and pumpkin
served with braised cabbage

✧Solfiti, Lattosio - Sulphites, Lactose

Trota marinata con sali bilanciati e Gin Ambrosia € 12
rosolata dolcemente in padella con verdure in agrodolce
Marinated and browned trout with Ambrosia Gin and salt
served with pan fried vegetables

✧Solfiti, Pesce - Sulphites, Fish

Tagliata controfiletto di manzo con salsa Bernese tiepida € 14
con patate al timo
Sliced grilled sirloin steak with warm Bernese sauce and
thyme roast potatoes

✧Uova, Lattosio, Solfiti - Egg, Lactose, Sulphites

Costine di maiale marinate c.b.t. 69° x 24 ore con salsa BBQ e € 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 - Sulphites, Mustard



INSALATE E VERDURE/VEGETABLES

Patate arrosto al profumo di timo € 3
Thyme roast potatoes



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



Verdure in agrodolce € 3
Pan fried vegetables



Cime di rapa aglio, olio e peperoncino € 3
Pan fried turnip tops with garlic, chili pepper and virgin olive oil



DESSERTS

Millefoglie di castagnaccio su mousse di ricotta Marovelli € 5

✦Lattosio, uova, frutta a guscio, solfiti, glutine – Lactose, eggs, almond, sulphite, gluten

Flan di cioccolato con cuore morbido su crema leggera € 5

✦Lattosio, uova, frutta a guscio, solfiti, glutine – Lactose, eggs, almond, sulphite, gluten

Tiramisù della Locanda € 5

✦Lattosio, uova, frutta a guscio, solfiti, glutine – Lactose, eggs, almond, sulphite, gluten

Crostata di fichi, noci e mandorle € 5

✦Lattosio, glutine – Lactose, gluten

Selezione di Cantucci con vin Santo € 5

✦Lattosio, glutine, frutta con guscio – Lactose, gluten, nuts