



LOCANDA ALLA POSTA

MENU

Resta Aggiornato!!



LOCANDA.ALLAPOSTA



ANTIPASTI

(V)Cannolo di ceci, Baccalà mantecato, Humus di ceci

Allergeni: 4

€ 10

Tartare di Manzo, Burrata, Pistacchi, Pomodoro confit

Allergeni: 1-7-8

€ 11

*Selezione di Prosciutti: Bazzone, Soavius affumicato e
Soave, Pasta fritta farina Mulino Piezza*

Allergeni: 1-8

€ 10

*Vitella al punto rosa, Maionese albumi,
Tuorlo disidratato, Verdure candite*

Allergeni: 3-9

€ 10

Acciughe fritte, Panzanella alla Toscana

Allergeni: 1-4-9-12

€ 10

Usiamo solo uova biologiche da allevamenti a terra all'aperto



PRIMI PIATTI

(V)La Zuppa della Locanda

Allergeni: € 9

*(V)Timballo di riso Vialone Nano in padella,
Zafferano di Filecchio, Blu di capra*

Allergeni: 3-7-9 € 10

Spaghetti Valentino Felicetti, Vongole, Bottarga di tonno

Allergeni: 1-4 € 11

Tagliatella di pasta fresca, crema di noci, Castelmagno e pere

Allergeni: 1-3-8-9 € 10

“Tordelli” di carne della Locanda, Ragù al coltello

Allergeni: 1-3-7-9-12 € 10

*Pici pasta fresca, Asparagi, Guanciale croccante,
Tartufo estivo*

Allergeni: 1 € 11

**Le paste della Locanda sono fatte con le farine biologiche del
Mulino di Piezza macinate a pietra**



PIATTI PRINCIPALI

Pollo "Arrostato morto" alla Toscana

Allergeni: 9-12

€ 11

Coniglio in porchetta, Salsiccia, Pistacchi

Allergeni: 1-7-8-9-12

€ 12

Tataki di salmone, Salsa Teriyaki, Maionese di Wasabi

Allergeni: 3-4

€ 15

Tagliata di manzo, Salsa Bernese, Patate al rosmarino

Allergeni: 4

€ 15

*(V) Flan di zucchine e carote, Tempura,
Fonduta di pecorino*

Allergeni: 1-3-7-8

€ 10

Selezione di Formaggi, Mostarde di frutta, Confetture

Allergeni: 7-8-12

€ 12

I nostri polli e conigli provengono solo dalla Toscana e sono certificati



INSALATE

*Insalata Nizzarda: Patate lesse, Fagiolini, Pomodori,
Uova sode, Tonno e Acciughe*

Allergeni: 3-4

€ 10

*Insalatona della Locanda: Scarola, Feta di Capra
Bonaccorsi, Mela Verde, Noci,*

Allergeni: 7-8

€ 10

*Insalata dell'Orto Biologico Podere ai Biagi,
Pomodori Canestrini e Basilico*

Allergeni:

€ 5

**Le nostre verdure sono raccolte nell'orto biologico
del Podere ai Biagi di Barga**



DESSERT

Semifreddo ai Pinoli, Mou filante

Allergeni:1-3-7-8

€ 5

Cheese-Cake pesche, Mandorle, Amaretti

Allergeni:1-3-7-8

€ 5

Cestino croccante, Crema Mascarpone, Fragole, Amarene

Allergeni:1-3-7-8

€ 5

Macedonia di frutta, Gelato al basilico

Allergeni:1-3-7-8

€ 5

*“Red Passion” della Pasticceria Franco
Mousse al cioccolato, Lamponi freschi*

Allergeni:1-3-7-8

€ 6

I nostri Dessert sono di produzione artigianale



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:

Pane Verna – Grani Antichi

Pane Ciabatta – Farina Bianca

Focaccia "Unta" con Olio extra vergine di Oliva

(V) Piatto Vegetariano

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

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

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*