



MENU AUTUNNALE 2025

ANTIPASTI

Panzanella d'autunno e tonno del Chianti

1.9.12 € 13

Battuta di manzo, tuorlo fritto,
maionese al lime e chips croccanti

1(chips).3.8 € 14

Selezione di salumi con piccole "focacce leve"
..... € 13

(V) Flan di zucca e verza cuore morbido di taleggio
1.3.7 € 12

PIATTI PRINCIPALI

Tagliata di controfiletto, patate arrosto e bernese
(bernese: 3.7.10.12) € 18

Filetto di maiale bardato al bacon
Chutney di peperoni e ananas con cime di rapa
9.12. € 16

Spezzatino di manzo al vino,
lingotto di polenta 8 file alla griglia
9.12. € 16

Parmigiana di baccalà in salsa alla puttanesca
1.4.7.8.9. € 16

Degustazione di formaggi e le nostre confetture
7. € 14

PRIMI PIATTI

Risotto vialone nano zucca, rigatino e aglio nero
7.9 € 13

(V) Pasta al farro e fagioli
1.3.9 € 12

Tagliatelle di castagne al ragù di guancia di maiale
1.3.9.12 € 13

Tortelli lucchesi alla barghigiana
1.3.7.9.12 € 13

DESSERT

Torta di mele tiepida con spuma alla vaniglia
1.3.7.8 € 6

Mousse al cioccolato fondente
con cuore di marroni e glassa al cacao
3.7 € 6

Millefoglie di crackers dolci con ganache alla
nocciola e crema inglese al caffè
1.3.7.8 € 6

Zuppa inglese della Locanda
1.3.7.12 € 6

In alternativa puoi scegliere i fuori menù dello Chef:
piatti esclusivi, creati con gli ingredienti stagionali selezionati



il
CIOCCO