@bellaitalialocanda

locandabellaitalia

EST. 2003

Locanda Bella Italia

BISTECCHERIA GOURMET

-ANTIPASTI-

SELEZIONE DI FORMAGGI
DI MALGA E DI ALPEGGIO, ACCOMPAGNATI DA MIELE, MOSTARDA E CONFETTURE
17

ANTIPASTO DEL PRESIDENTE
SELEZIONE DI SALUMI NOSTRANI ACCOMPAGNATA DALLA NOSTRA FOCACCIA E GIARDINIERA
20

TARTARE DI FILETTO
BATTUTA AL COLTELLO
16

LA BURRATA con CRUDO DI LANGHIRANO
GELATO AL POMODORO E GELATO AL BASILICO
15

UOVO POCHÈ
OGNI STAGIONE HA IL SUO UOVO: CHIEDICI LA VERSIONE DEL GIORNO!
14

LA PARMIGIANA
DI MELANZANE
15

SASHIMI DI FILETTO DRY AGED
IN MARINATURA SCOMPOSTA
15

CESTINO DI FINOCCHIO
CON ARANCIA, PECORINO DI FOSSA E MANDORLE
13

-PASTA & CO.-

TAGLIOLINI DELLA BELLA ITALIA
RICETTA IMMUTATA DA OLTRE VENTI ANNI
13

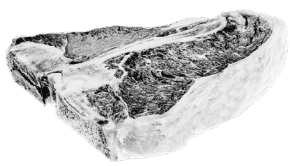
TAGLIATELLA
AL RAGÙ DI UNA VOLTA
14

GNOCCHI
CHIEDICI GLI GNOCCHI DELLA STAGIONE
14

TORTELLI DRY AGED
CACIO E PEPE E GRANELLA DI NOCCIOLE
14

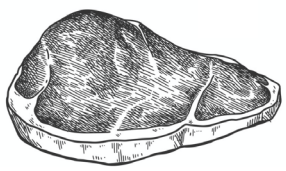
RISOTTO della LOCANDA
CHIEDICI IL RISOTTO DELLA STAGIONE
12-16

La fiorentina



Quella vera: frutto di un' attenta selezione delle migliori scottone, alta almeno quattro dita e di peso sempre **superiore ad un Kg.**
È l'ideale piatto da condivisione!
6.0 euro/etto

Bistecca Della Locanda



Costata Dry Aged dalle caratteristiche gustative superiori.
Pezzatura inferiore rispetto alla fiorentina.
Chiedici la razza del giorno!
6.0-7.5 euro/etto

GUIDA ALLE COTTURE:
TUTTE LE NOSTRE CARNI DI MANZO VENGONO SERVITE ROSSE ASSICURANDOCI CHE NEL PIATTO LASCINO SOLO UNA QUANTITÀ LIMITATA DI SUCCHI.
SE AMI LA CARNE BEN COTTA:
SAREMO BEN LIETI DI PROCEDERE CON LA COTTURA CHE PREFERISCI, AVVISANDOTI CHE LA CARNE FROLLATA, SE BEN COTTA, POTREBBE PERDERE LA SUA TENEREZZA!

-SEMPRE DALLA BRACE...-

FILETTO DI MANZO (200 gr.)
25

TAGLIATA DI FILETTO CON RUCOLA
25

BRACIOLA DI VITELLO
22

PICANHA (250 gr.)
23

COSTATA DI SCOTTONA (450/500gr.)
25

POLLO NOSTRANELLO (MEZZO POLLO)
16

COSTINE IN CBT (6 coste.)
18

-CONTORNI-

CONTORNO MISTO Patate saltate e Verdure cotte
10

PATATE SALTATE IN PADELLA CON ROSMARINO
5

VERDURE COTTE DI STAGIONE
5

ZUCCHINE E MELANZANE ALLA GRIGLIA
5

INSALATA MISTA
5

una visita da noi diventa
esperienza grazie ai nostri

MENU' DELLA LOCANDA...

IL CLASSICO

ANTIPASTO DEL PRESIDENTE

IN COMMISIONE:
SELEZIONE DI **SALUMI NOSTRANI** ACCOMPAGNATA
DALLA NOSTRA **FOCACCIA** E **GIARDINIERA**

LA FIORENTINA

QUELLA **VERA.**
FRUTTO DI UN'ATTENTA SELEZIONE DELLE MIGLIORI
SCOTTONE, ALTA ALMENO 4 DITA.
ALMENO **MEZZO KG** A PERSONA!
SERVITA CON CONTORNO MISTO DI STAGIONE

DESSERT

DESSERT A SCELTA: LASCIATI ISPIRARE DALLA NOSTRA CARTA!

€ 55

IL MODERNO

LASCIATI ISPIRARE DAGLI ANTIPASTI PRESENTI NEL MENÙ
A LA CARTE. **OGNI OSPITE** PUÒ SCEGLIERE
UN ANTIPASTO A PIACERE. PREFERSICI COMMIDERE?
DILLO AL PERSONALE DI SALA!

LA FIORENTINA

QUELLA **VERA.**
FRUTTO DI UN'ATTENTA SELEZIONE DELLE MIGLIORI
SCOTTONE, ALTA ALMENO 4 DITA.
ALMENO **MEZZO KG** A PERSONA!
SERVITA CON CONTORNO MISTO DI STAGIONE

DESSERT

DESSERT A SCELTA: LASCIATI ISPIRARE DALLA NOSTRA CARTA!

€ 60

... e per i più esigenti

IL MENU' DELLA LOCANDA

ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE

SELEZIONE DEI TRE ANTIPASTI CHE HANNO FATTO LA STORIA DELLA LOCANDA (PIÙ UN SECONDO LA FANTASIA DELLO CHEF)!
- TARTARE DI FILETTO DI SCOTTONA BATTUTA AL COLTELLO
- CESTINO DI FINOCCHIO, ARANCIA, PECORINO DI FOSSA E MANDORLE
- PARMIGIANA DI MELANZANE

LA FIORENTINA

QUELLA **VERA.**
FRUTTO DI UN'ATTENTA SELEZIONE DELLE MIGLIORI **SCOTTONE**, ALTA ALMENO 4 DITA.
ALMENO **MEZZO KG** A PERSONA! SERVITA CON CONTORNO MISTO DI STAGIONE

DESSERT

DESSERT A SCELTA: LASCIATI ISPIRARE DALLA NOSTRA CARTA!

€ 70

PICCOLE REGOLE
- I MENÙ DEVONO ESSERE SCELTI DA TUTTI I COMMENSALI.
- È POSSIBILE AGGIUNGERE AL MENÙ QUALUNQUE PIATTO A PIACIMENTO DAL MENÙ A LA CARTE, AL PREZZO IN MENÙ.
-BEVANDE E COPERTO SONO ESCLUSI.

-BEVANDE-

Acqua minerale	3.50	Birra Ayinger lt. 0,33	6.00	Grappe	4.00/12.00
Galvanina lt. 0,355	4.50	Caffè	1.80	Distillati Speciali	4.00/12.00
Bibite	3.50	Amari	4.00/12.00	Coperto	3.00

Se hai delle allergie o delle intolleranze ed hai qualunque dubbio riguardo le nostre preparazioni chiedi al personale di sala.
Gli allergeni sono: **Cereali, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi e tutto ciò che da questi prodotti deriva!**

...Lo sapevi che?

La Locanda è dotata anche di 6 camere in cui puoi soggiornare?
E sapevi che durante il periodo estivo c'è la possibilità di passare una giornata di relax nella nostra esclusiva zona piscina? Se stai organizzando un evento, inoltre, parlane con noi! Gli 11 ettari della nostra proprietà potrebbero fare al caso tuo.