

la Locanda di Mirò

Steakhouse / Pizzeria / Cucina Tipica

dal 2003

MENU

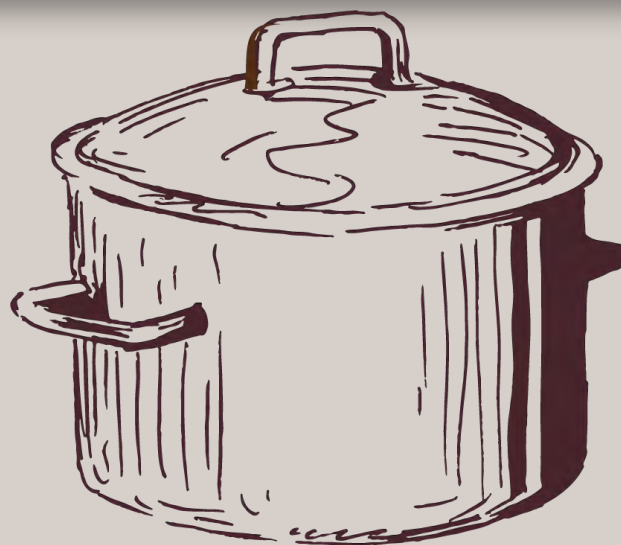
Menu English Version



*“Nella vita bisogna sempre
essere ubriachi di qualcosa,
che sia vino, poesia o virtù”*

Charles Baudelaire

RISTORANTE



In questo locale gli alimenti e le bevande possono contenere i seguenti allergeni:

- Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivanti;
- Crostacei e prodotti derivanti;
- Uova e prodotti derivanti;
- Pesce e prodotti derivanti;
- Arachidi e prodotti derivanti;
- Soia e prodotti derivanti;
- Latte e prodotti derivanti;
- Frutta a guscio, cioè: mandorle (*amigdalus communis l.*), nocciole (*corylus avellana*), noci comuni (*juglans regia*), noci di acagiù (*ancardum occidentale*), noci pecan (*caraya illinoiesis wangenh - k. koch*), noci del Brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci del Queensland (*macadamia ternifolia*) e prodotti derivanti;
- Sedano e prodotti derivanti;
- Senape e prodotti derivanti;
- Semi di sesamo e prodotti derivanti;
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 20 mg/l espressi come SO₂;
- Lupini e prodotti a base di lupino;
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALLERTARE IL PERSONALE DI SALA

La Direzione

ANTIPASTI

Antipasto della casa, con polenta grigliata e lardo, crostini di pane con pancetta, salame nostrano, capocollo, bresaola nostrana, formaggio locale e pinsa al rosmarino (2 persone) € 26

Tagliere di selvaggina con pane tostato e burro € 16

Taglierino di salumi vari con pinsa romana € 12

Assiette di formaggi € 16

Bruschetta classica con aglio e pomodorini € 7

Bruschetta San Daniele con mozzarella e prosciutto crudo € 8

Bruschetta salamella e gorgonzola € 8

PINSA ROMANA

Pinsa al rosmarino con olio evo e sale € 7

Pinsa sfiziosa con rucola, pomodorini, mozzarella di bufala e prosciutto crudo € 15

Pinsa alla Romana con pomodoro, acciughe, capperi, olive e origano € 10

ZUPPE

Zuppa di farro € 9

Zuppa di cipolle € 9

Servizio € 2,50

In questo locale potrebbe essere servito del prodotto conservato a bassa temperatura e congelato in base alla stagione e alla reperibilità dello stesso. Per chiarimenti, il personale è a vostra disposizione.



PRIMI PIATTI

<i>Pizzoccheri Valtellinesi</i>	€ 15	<i>Casoncelli Bergamaschi al burro, salvia e pancetta</i>	€ 15
<i>Ravioloni di grano saraceno, bitto e porcini al burro e salvia</i>	€ 15	<i>Gnocchi freschi di patate al pomodoro e basilico</i>	€ 12
<i>Pappardelle di pasta fresca al ragù di fagiano</i>	€ 15	<i>Fettuccine di pasta fresca ai porcini</i>	€ 15
<i>Fettucine di pasta fresca al ragù di cinghiale</i>	€ 15		

PIATTI CON POLENTA

<i>Polenta Uncia (minimo 2 persone)</i>	€ 12 cad.	<i>Polenta e funghi</i>	€ 14
<i>Polenta con spezzatino di capriolo</i>	€ 18	<i>Polenta con salamella nostrana</i>	€ 13
<i>Polenta con brasato d'asino</i>	€ 18	<i>Polenta funghi e gorgonzola</i>	€ 16
<i>Polenta in salmì di cervo al barolo</i>	€ 18	<i>Polenta con spezzatino di cinghiale</i>	€ 18
<i>Polenta con taleggio e salamella</i>	€ 16	<i>Polenta con spezzatino di vitello ai porcini</i>	€ 18



TAGLIATA DI MANZO

*Tagliata di manzo con radicchio e
scamorza su pietra* € 23

*Tagliata di manzo con scaglie di
grana su pietra* € 23

*Tagliata di manzo con funghi porcini su
pietra* € 23

*Tagliata di manzo con radicchio su
pietra* € 23

*Tagliata di manzo al rosmarino su
pietra* € 23

*Tagliata di manzo con rucola,
pomodorini e grana su pietra* € 23

*Tagliata di manzo con rucola e
grana su pietra* € 23

*Tagliata di manzo con rucola e
pomodorini su pietra* € 23

*Tagliata di manzo con funghi
porcini e grana su pietra* € 23

Tagliata di manzo e bitto su pietra € 23

***Tagliata Golosa di
manzo al piatto rovente
con porcini e polenta*** € 24

FILETTO

*Filetto alla Voronoff con salsa di
senape e verdure alla piastra* € 28

*Filetto Mirò hot rock con patatine
fritte, crocchette di patate, ketchup e
maionese* € 27

Filetto Mirò con verdure grigliate € 27

Filetto Mirò con insalata di stagione € 27

COSTATA

*Costata alla piastra con patatine
fritte e crocchette di patate su pietra* € 29

*Costata alla piastra con verdure alla
griglia su pietra* € 29

*Costata accompagnata da insalata
mista di stagione* € 29



FAJITAS

(minimo 2 persone)

Fajitas di manzo e pollo

€ 18 cad.

Fajitas di pollo

€ 18 cad.

Fajitas di manzo

€ 18 cad.

“La fajitas è un piatto originale messicano. Sono listarelle di carne marinate, servite su piastra rovente con peperoni e cipolle, accompagnate da salse, il tutto avvolto nella tortilla.”



MANZO

*Fettina di manzo ai ferri con
patatine fritte e crocchette di patate*

€ 13

*Fettina di manzo ai ferri con verdure
alla griglia*

€ 13

*Fettina di manzo ai ferri con
insalata mista*

€ 13

CARNI BIANCHE

*Petto di pollo alla griglia con insalata
di stagione*

€ 15

*Petto di pollo alla griglia con verdure
grigliate*

€ 15

*Petto di pollo alla griglia con patatine
fritte e crocchette di patate, ketchup e
maionese*

€ 15

Cotoletta con patatine fritte

€ 16



GRIGLIATA

(minimo 2 persone)

*Grigliata golosa misto carne con polenta
di farina taragna*

€ 23 cad.



METRO HOT ROCK

(su prenotazione, minimo 8 persone)

*Filetto al metro su pietra vulcanica
dell'Etna* con rucola, grana,
pomodorini, rosmarino e porcini*

€ 10/hg

*Tagliata al metro su pietra vulcanica
dell'Etna* con rucola, grana,
pomodorini, rosmarino e porcini*

€ 9/hg

FIorentINA

*Fiorentina golosa con patatine fritte e
crocchette di patate su pietra vulcanica
dell'Etna**

€ 8,50/hg

*Fiorentina dietetica con verdure grigliate
su pietra vulcanica dell'Etna**

€ 8,50/hg

* pietra vulcanica dell'Etna, colata del 1886 e 1910



WALT DISNEY

Primi

Gnocchi di patate al pomodoro € 7

Pennette al pomodoro € 7

Secondi

Cotoletta alla milanese e smile € 7

Würstel alla griglia e smile € 7

Piatto unico

Primo e secondo a scelta € 14

VEGETARIANO

Gran grigliata di verdure € 12

Scamorza alla griglia con verdure € 15

Tomino alla griglia con verdure € 15

CONTORNI

Insalata di stagione € 5

Verdure alla piastra € 5

Patatine fritte € 5

Funghi porcini trifolati € 8

Crocchette di patate € 5

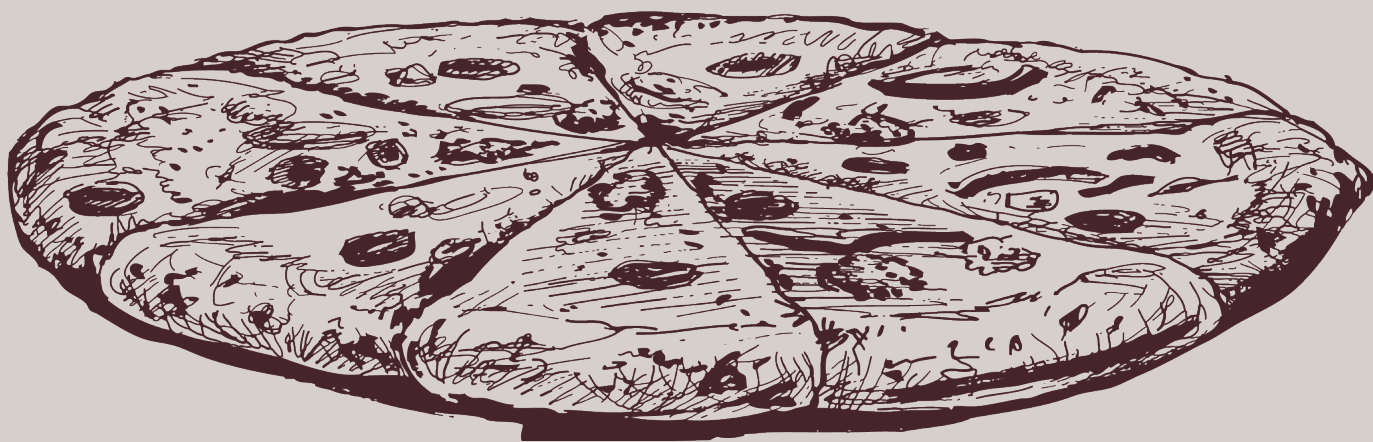
Polenta € 6

Smile di patate € 5

Fagioli in salsa piccante € 8



PIZZERIA



PIZZERIA CLASSICA

	Piccola	Media	Mirò
Margherita <i>pomodoro, mozzarella</i>	€ 6	€ 8	€ 10
Marinara <i>pomodoro, aglio, capperi, origano</i>	€ 5	€ 7	€ 9
Napoli <i>pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</i>	€ 7	€ 9	€ 11
Pugliese <i>pomodoro, mozzarella, cipolle</i>	€ 7	€ 9	€ 11
Olive <i>pomodoro, mozzarella, olive nere</i>	€ 7	€ 9	€ 11
Calabrese <i>pomodoro, mozzarella, salame piccante</i>	€ 8	€ 10	€ 12
Würstel <i>pomodoro, mozzarella, würstel</i>	€ 7	€ 9	€ 11
Prosciutto cotto <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	€ 7	€ 9	€ 11
Carciofi <i>pomodoro, mozzarella, carciofi</i>	€ 8	€ 10	€ 12
Funghi <i>pomodoro, mozzarella, champignon</i>	€ 8	€ 10	€ 12
Obe <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, würstel</i>	€ 8	€ 10	€ 12
Porcini <i>pomodoro, mozzarella, porcini</i>	€ 9	€ 11	€ 13
Bismark <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo</i>	€ 9	€ 11	€ 13
Americana <i>pomodoro, mozzarella, patatine fritte</i>	€ 9	€ 11	€ 13
Americana Più <i>pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte</i>	€ 9,50	€ 11,50	€ 13,50

* aggiunte o modifiche comporteranno variazioni di prezzo in base alle scelte degli ingredienti

	Piccola	Media	Mirò
Prosciutto e funghi <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i>	€ 8	€ 10	€ 12
Prosciutto Crudo <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo</i>	€ 9	€ 11	€ 13
Carbonara <i>pomodoro, mozzarella, uova, pancetta</i>	€ 9	€ 11	€ 13
4 Stagioni <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, peperoni</i>	€ 9	€ 11	€ 13
Capricciosa <i>pomodoro, mozzarella, p. cotto, mix di funghi, carciofini, olive e peperoni</i>	€ 9	€ 11	€ 13
Parmigiana <i>pomodoro, mozzarella, melanzane, grana</i>	€ 8	€ 10	€ 12
Speck e Panna <i>pomodoro, mozzarella, speck, panna</i>	€ 8	€ 10	€ 12
Montesiro <i>pomodoro, mozzarella, zola, salamella</i>	€ 9	€ 11	€ 13
Tonno e cipolla <i>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i>	€ 9	€ 11	€ 13
Pumba <i>pomodoro, mozzarella, taleggio, speck</i>	€ 9	€ 11	€ 13
Contadina <i>pomodoro, mozzarella, salamella, zola, cipolla, origano</i>	€ 9	€ 11	€ 13
Bresaolina <i>pomodoro, mozzarella, rucola, bresaola, grana</i>	€ 10	€ 12	€ 14
Porcini e Zola <i>pomodoro, mozzarella, porcini, zola</i>	€ 10	€ 12	€ 14
Pumba Zola <i>pomodoro, mozzarella, zola, speck</i>	€ 9	€ 11	€ 13
Tirolese <i>pomodoro, mozzarella, speck, scamorza</i>	€ 9	€ 11	€ 13
Romana <i>pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe, origano</i>	€ 8	€ 10	€ 12



	Piccola	Media	Mirò
Verdure <i>pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni</i>	€ 9	€ 11	€ 13
Gamberetti <i>pomodoro, mozzarella, gamberetti</i>	€ 9	€ 11	€ 13
Montanara <i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi misti</i>	€ 9	€ 11	€ 13
Il Cinghiale <i>pomodoro, mozzarella, salame di cinghiale, olive</i>	€ 9	€ 11	€ 13
Siciliana <i>pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive, acciughe, capperi</i>	€ 9	€ 11	€ 13
Zola e Crudo <i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo</i>	€ 9	€ 11	€ 13
Francy <i>pomodoro, mozzarella, zucchine</i>	€ 9	€ 11	€ 13
La Leggera <i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni, cipolla</i>	€ 9	€ 11	€ 13
Valtellinese <i>pomodoro, mozzarella, bresaola, porcini</i>	€ 10	€ 12	€ 14
Boscaiola <i>pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi</i>	€ 8	€ 10	€ 12
Mare e Monti <i>pomodoro, mozzarella, porcini, gamberetti, rucola</i>	€ 10	€ 12	€ 14
Sofisticata <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, porcini</i>	€ 10	€ 12	€ 14
Radicchio <i>pomodoro, mozzarella, zola, prosciutto crudo, radicchio</i>	€ 10	€ 12	€ 14
Il Cerbiatto <i>pomodoro, mozzarella, slinzega di cervo, porcini</i>	€ 10	€ 12	€ 14
Bufalina <i>pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini</i>	€ 10	€ 12	€ 14
Andrea <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, würstel, salame piccante, cipolle</i>	€ 10	€ 12	€ 14



CALZONI

	Piccolo	Medio	Mirò
Calzone Liscio <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	€ 8	€ 10	€ 12
Calzone Devil <i>pomodoro, mozzarella, salame piccante</i>	€ 8	€ 10	€ 12
Calzone Ambiguo <i>mozzarella, rucola, tonno, gamberetti</i>	€ 9	€ 11	€ 13
Calzone Farcito <i>pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto</i>	€ 9	€ 11	€ 13

PIZZE BIANCHE

	Piccola	Media	Mirò
Parma <i>mozzarella, pera, grana</i>	€ 8	€ 10	€ 12
4 Formaggi <i>mozzarella, taleggio, zola, grana, latteria</i>	€ 9	€ 11	€ 13
Esotica <i>mozzarella, ananas, gorgonzola</i>	€ 9	€ 11	€ 13
Gran Cosini <i>mozzarella, zola, pomodoro fresco, origano</i>	€ 8	€ 10	€ 12
Trevisana <i>mozzarella, taleggio, trevisana</i>	€ 9	€ 11	€ 13
Porcini e Zola <i>mozzarella, porcini, zola</i>	€ 9	€ 11	€ 13
Romagnola <i>mozzarella, rucola, squacquerone, prosciutto crudo di Parma</i>	€ 10	€ 12	€ 14
Friariella <i>mozzarella, salsiccia, friarielli</i>	€ 9	€ 11	€ 13
Rucolina <i>mozzarella, rucola, pomodorini, scaglie di grana</i>	€ 9	€ 11	€ 13



BEVANDE

Acqua naturale o gasata 75 cl € 2,50

Bibite € 3



BIRRE ALLA SPINA

Falkenturm 20 cl € 3

Falkenturm 40 cl € 5,50

Falkenturm 100 cl € 11

La Rossa Falkenturm 20 cl € 3,50

La Rossa Falkenturm 40 cl € 6,50

La Rossa Falkenturm 100 cl € 12

BIRRE IN BOTTIGLIA

Franziskaner 50 cl € 5

Moretti 66 cl € 5

Birra zero alcol 33 cl € 3,50

VINO IN CARAFFA

Vino in caraffa rosso o bianco 1/4 litro € 4

Vino in caraffa rosso o bianco 1/2 litro € 7

Vino in caraffa rosso o bianco 1 litro € 13

Vino al calice € 5



VINI ROSSI

Bonarda <i>Montini</i> doc (Lombardia)	€ 16	Montepulciano d'Abruzzo <i>Tollo</i> dop (Abruzzo)	€ 25
Rosso di Valtellina <i>Negri</i> docg (Lombardia)	€ 19	Grumello <i>Nera</i> (ml 375) docg (Lombardia)	€ 19
Valpolicella Superiore <i>Aldeghi</i> doc (Veneto)	€ 29	Sassella <i>Nera</i> (ml 375) docg (Lombardia)	€ 19
Chianti <i>Casa Antica</i> doc (Toscana)	€ 20	Inferno <i>Nera</i> (ml 375) docg (Lombardia)	€ 19
Crotasc <i>Mamete Prevostini</i> docg (Lombardia)	€ 21		

RUPI DEL NEBBIOLO docg

Grumello	rosso docg (Valtellina)	€ 25
Inferno	rosso docg (Valtellina)	€ 26
Sassella	rosso docg (Valtellina)	€ 26
Sforzato	rosso docg (Valtellina)	€ 49

Da Castione a Tirano.
Terrazzamenti sostenuti
con muretti a secco,
uva raccolta a mano, non pressata,
disparata in giornata.
Affinamento in legno di rovere francese
per 2 anni.



VINI BIANCHI

Moscato <i>Bava</i>	docg	(Piemonte)	€ 32
Crotasc <i>Mamete Prevostini</i>	doc	(Lombardia)	€ 19
Pecorino <i>Terre di Chieti Tollo</i>	igp bio	(Abruzzo)	€ 20
Lugana <i>Ca' dei frati</i>	doc	(Lombardia)	€ 30



PROSECCO

Valdobbiadene <i>Mia</i>	doc	(Veneto)	€ 24
Millesimato Extra Dry <i>Palladio</i>	doc	(Veneto)	€ 18



DOLCI DELLA CASA

<i>Tiramisù</i>	€ 7
<i>Crème Caramel</i>	€ 7
<i>Panna cotta</i>	€ 7
<i>Rotolo alla nutella</i>	€ 7
<i>Strudel alle mele</i>	€ 7
<i>Soufflè al cioccolato</i>	€ 7
<i>Crema Catalana</i>	€ 7

FRUTTA

<i>Ananas</i>	€ 6
<i>Ananas con gelato</i>	€ 7
<i>Fragole zucchero e limone</i>	€ 6
<i>Fragole con gelato o panna montata</i>	€ 7

CAFFÈ

<i>Caffè</i>	€ 2,50
<i>Caffè decaffeinato</i>	€ 2,60
<i>Caffè d'orzo</i>	€ 2
<i>Ginseng</i>	€ 2

GELATI E SEMIFREDDI

<i>Tartufo al cioccolato</i>	€ 6
<i>Tartufo bianco</i>	€ 6
<i>Tartufo affogato al caffè</i>	€ 7
<i>Meringa al cioccolato</i>	€ 8
<i>Gelato al limone</i>	€ 5
<i>Gelato alla panna</i>	€ 5
<i>Sorbetto</i>	€ 5
<i>Sorbetto (corretto)</i>	€ 6

DIGESTIVI

<i>Amari</i>	da € 3,50 a € 5,50
<i>Grappa</i>	€ 4
<i>Grappa (barricata, riserva)</i>	da € 5 a € 6



*“Il lavoro rende i giorni prosperi,
il vino le domeniche felici ”*

Charles Baudelaire