

dal 2003

La Locanda di Mirò

ristorante • pizzeria • steakhouse

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

Charles Baudelaire

IN QUESTO LOCALE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE POSSONO CONTENERE I SEGUENTI **ALLERGENI**:

- CEREALI CONTENENTI GLUTINE CIOÈ 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 (COMPRESO IL LATTOSIO),
- FRUTTA A GUSCIO CIOÈ MANDORLE (AMIGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI COMUNI (JUNGLANS REGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI PECAN (CARYA 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 ESPRESSE 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

/RISTORANTE

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)

€ 24

TAGLIERE DI SELVAGGINA CON PANE TOSTATO E BURRO **€ 15**

TAGLIERINO DI SALUMI VARI CON PINSA ROMANA **€ 10**

ASSIETTE DI FORMAGGI

€ 14

BRUSCHETTA CLASSICA CON AGLIO E POMODORINI **€ 5**

BRUSCHETTA S. DANIELE CON MOZZARELLA E PROSCIUTTO CRUDO

€ 7

BRUSCHETTA SALAMELLA E GORGONZOLA **€ 8**

PINSA ROMANA

PINSA AL ROSMARINO CON OLIO EVO E SALE **€ 6**

PINSA SFIZIOSA CON RUCOLA, POMODORINI, MOZZARELLA DI BUFALA E PROSCIUTTO CRUDO **€ 13**

PINSA ALLA ROMANA CON POMODORO, ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE E ORIGANO **€ 8**

PRIMI PIATTI

PIZZOCCHERI
VALTELLINESI € 14

RAVIOLONI DI GRANO SARACENO, BITTO E PORCINI AL
BURRO E SALVIA
€ 14

PAPPARDELLE DI PASTA FRESCA AL RAGÙ DI
FAGIANO € 14

FETTUCCINE DI PASTA FRESCA AL RAGÙ DI
CINGHIALE € 14

CASONCELLI BERGAMASCHI AL BURRO, SALVIA E
PANCETTA € 14

GNOCCHI FRESCHI DI PATATE AL POMODORO
E BASILICO € 10

FETTUCCINE DI PASTA FRESCA
AI PORCINI €14

ZUPPE

ZUPPA DI
FARRO € 8

ZUPPA DI
CIPOLLE € 8

SERVIZIO € 2,50

PIATTI CON POLENTA

POLENTA UNCIA
€ 12.00 (MINIMO 2 PERSONE)

POLENTA CON SPEZZATINO DI
CAPRIOLO € 15.50

POLENTA CON BRASATO
D'ASINO € 15.50

POLENTA IN SALMÌ DI CERVO AL
BAROLO € 15.50

POLENTA CON SPEZZATINO DI VITELLO AI
PORCINI € 15.50

POLENTA E
FUNGHI € 12

POLENTA CON SALAMELLA
NOSTRANA € 13.00

POLENTA CON TALEGGIO E
SALAMELLA € 15.50

POLENTA FUNGHI E
GORGONZOLA € 15.50

POLENTA CON LO SPEZZATINO DI
CINGHIALE € 15.50

TAGLIATA DI MANZO

TAGLIATA DI MANZO CON RADICCHIO E SCAMORZA SU
PIETRA € 21

TAGLIATA DI MANZO CON SCAGLIE DI GRANA SU
PIETRA € 21

TAGLIATA DI MANZO CON FUNGHI PORCINI SU
PIETRA € 21

TAGLIATA DI MANZO AL RADICCHIO SU
PIETRA € 21

TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO SU
PIETRA € 21

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA SU
PIETRA € 21

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E POMODORINI SU
PIETRA € 21

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, POMODORINI E GRANA SU
PIETRA € 21

TAGLIATA DI MANZO CON FUNGHI PORCINI E GRANA SU
PIETRA € 21

TAGLIATA DI MANZO E BITTO SU PIETRA VULCANICA
DELL'ETNA € 22

FILETTO

FILETTO ALLA VORONOFF CON SALSA DI SENAPE
E VERDURE ALLA PIASTRA
€ 27.00

FILETTO MIRÒ HOT ROCK CON PATATINE FRITTE,
CROCCHETTE DI PATATE, KETCHUP E MAIONESE
€ 26.00

FILETTO MIRÒ CON VERDURE GRIGLIATE
€ 26.00

FILETTO MIRÒ CON INSALATA DI
STAGIONE € 26.00

COSTATA

COSTATA ALLA PIASTRA CON PATATINE FRITTE
E CROCCHETTE DI PATATE SU PIETRA VULCANICA
DELL'ETNA*
€ 23

COSTATA ALLA PIASTRA CON VERDURE
ALLA GRIGLIA SU PIETRA VULCANICA
DELL'ETNA* € 23

COSTATA ACCOMPAGNATA DA INSALATA MISTA
DI STAGIONE
€ 23

FIorentina

FIorentina GOLOSA CON PATATINE FRITTE E CROcCHETTE DI PATATE SU PIETRA VULCANICA DELL'ETNA*

€ 6.50 /Hg

FIorentina DIETETICA CON VERDURE GRIGLIATE SU PIETRA VULCANICA DELL'ETNA*

€ 6.50 / Hg

GRIGLIATA

GRIGLIATA GOLOSA MISTO CARNE CON POLENTA DI FARINA TARAGNA

€ 20 (MINIMO 2 PERSONE - PREZZO CAD)

METRO HOT-ROCK (SU PRENOTAZIONE)

FILETTO AL METRO SU PIETRA VULCANICA DELL'ETNA* CON RUCOLA, GRANA E POMODORINI, PROFUMO DI TARTUFO, ROSMARINO E PORCINI

€ 8.50 / Hg (MINIMO 8 PERSONE)

TAGLIATA AL METRO SU PIETRA VULCANICA DELL'ETNA* CON RUCOLA, GRANA E POMODORINI, PROFUMO DI TARTUFO, ROSMARINO E PORCINI

€ 6.50 / Hg (MINIMO 8 PERSONE)

MANZO

FETTINA DI MANZO AI FERRI CON PATATINE FRITTE E CROcCHETTE DI PATATE

€ 12

FETTINA DI MANZO AI FERRI CON VERDURE ALLA GRIGLIA

€ 12

FETTINA DI MANZO AI FERRI CON INSALATA MISTA € 12

FAJITAS

FAJITAS MANZO E POLLO

€ 16 (MINIMO 2 PERSONE - PREZZO CAD)

FAJITAS DI POLLO

€ 16 (MINIMO 2 PERSONE - PREZZO CAD)

FAJITAS DI MANZO

€ 16 (MINIMO 2 PERSONE - PREZZO 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.

*: PIETRA VULCANICA DELL'ETNA (COLATA DEL 1886 E 1910).

CARNI BIANCHE

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA CON INSALATA DI STAGIONE € 14

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA CON VERDURE GRIGLIATE € 14

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA CON PATATINE FRITTE E CROCCHETTE DI PATATE, KETCHUP E MAIONESE € 14

COTOLETTA CON PATATINE FRITTE € 15

VEGETARIANO

GRAN GRIGLIATA DI VERDURE € 10,00

SCAMORZA ALLA GRIGLIA CON VERDURE € 12,00

TOMINO ALLA GRIGLIA CON VERDURE € 12,00

CONTORNI

INSALATA DI STAGIONE € 5

VERDURE ALLA PIASTRA € 5

PATATINE FRITTE € 5

FUNGHI PORCINI TRIFOLATI € 7

CROCCHETTE DI PATATE € 5

POLENTA € 4

SMILE DI PATATE € 5

FAGIOLI IN SALSA PICCANTE € 8

/WALT DISNEY

PRIMI

GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO € 5

PENNETTE AL POMODORO € 5

SECONDI

COTOLETTA ALLA MILANESE E SMILE € 6

WÜRSTEL ALLA GRIGLIA E SMILE € 5

POLLO FRITTO E PATATINE € 6

PIATTO UNICO: PRIMO E SECONDO A SCELTA € 10

/PIZZERIA CLASSICHE

MARGHERITA

POMODORO, MOZZARELLA

PICCOLA

MEDIA

MIRÒ

€ 6

€ 7

€ 8

MARINARA

POMODORO, AGLIO, CAPPERI, ORIGANO

€ 5

€ 6

€ 7

NAPOLI

POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, ORIGANO

€ 7

€ 8

€ 9

PUGLIESE

POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLE

€ 7

€ 8

€ 9

OLIVE

POMODORO, MOZZARELLA, OLIVE NERE

€ 7

€ 8

€ 9

CALABRESE

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE

€ 8

€ 9

€10

WÜRSTEL

POMODORO, MOZZARELLA, WÜRSTEL

€ 7

€ 8

€ 9

PROSCIUTTO COTTO

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO

€ 7

€ 8

€ 9

CARCIOFI

POMODORO, MOZZARELLA, CARCIOFI

€ 8

€ 9

€ 10

FUNGHI

POMODORO, MOZZARELLA, CHAMPIGNON

€ 8

€ 9

€ 10

BOSCAIOLA

POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, CARCIOFI

€ 8

€ 9

€ 10

OBE

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, WÜRSTEL

€ 8

€ 9

€ 10

PORCINI

POMODORO, MOZZARELLA, PORCINI

€ 9

€ 10

€11

BISMARCK

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, UOVO

€ 9

€ 10

€ 11

AMERICANA PIÙ...

POMODORO, MOZZARELLA, WÜRSTEL, PATATINE FRITTE

€ 9

€ 10

€ 11

	PICCOLA	MEDIA	MIRÒ
PROSCIUTTO E FUNGHI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI	€ 8	€ 9	€ 10
PROSCIUTTO CRUDO POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO	€ 9	€ 10	€ 11
CARBONARA POMODORO, MOZZARELLA, UOVA, PANCETTA	€ 9	€ 10	€ 11
4 STAGIONI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFI, FUNGHI, PEPERONI	€ 9	€ 10	€ 11
CAPRICCIOSA POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, CAPRICCIO	€ 9	€ 10	€ 11
AMERICANA POMODORO, MOZZARELLA, PATATINE FRITTE	€ 9	€ 10	€ 11
SPECK E PANNA POMODORO, MOZZARELLA, SPECK, PANNA	€ 8	€ 9	€ 10
ROMANA POMODORO, MOZZARELLA, OLIVE, ACCIUGHE, CAPPERI, ORIGANO	€ 8	€ 9	€ 10
MONTESIRO POMODORO, MOZZARELLA, ZOLA, SALAMELLA NOSTRANA	€ 9	€ 10	€ 11
TONNO E CIPOLLA POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA	€ 9	€ 10	€ 11
PUMBA POMODORO, MOZZARELLA, TALEGGIO, SPECK	€ 9	€ 10	€ 11
CONTADINA POMODORO, MOZZARELLA, SALAMELLA, ZOLA, CIPOLLA, ORIGANO	€ 9	€ 10	€ 11
BRESAOLINA POMODORO, MOZZARELLA, RUCOLA, BRESAOLA, GRANA	€ 10	€ 11	€ 12
DEBO POMODORO, MOZZARELLA, PORCINI, ZOLA	€ 10	€ 11	€ 12
PUMBA ZOLA POMODORO, MOZZARELLA, ZOLA, SPECK	€ 9	€ 10	€ 11
PARMIGIANA POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, GRANA	€ 8	€ 9	€ 10

TIROLESE

POMODORO, MOZZARELLA, SPECK, SCAMORZA

€ 9

€ 10

€ 11

VERDURE

POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI

€ 9

€ 10

€ 11

GAMBERETTI

POMODORO, MOZZARELLA, GAMBERETTI

€ 9

€ 10

€ 11

MONTANARA

POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, FUNGHI MISTI

€ 9

€ 10

€ 11

IL CINGHIALE

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME DI CINGHIALE, OLIVE

€ 9

€ 10

€ 11

SICILIANA

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, OLIVE, ACCIUGHE, CAPPERI

€ 9

€ 10

€ 11

ZOLA E CRUDO

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA E CRUDO

€ 9

€ 10

€ 11

FRANCY

POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINE

€ 9

€ 10

€ 11

LA LEGGERA

POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, PEPERONI, CIPOLLA

€ 9

€ 10

€ 11

VALTELLINESE

POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, PORCINI

€ 10

€ 11

€ 12

MARI E MONTI

POMODORO, MOZZARELLA, PORCINI, GAMBERETTI, RUCOLA

€ 10

€ 11

€ 12

SOFISTICATA

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, PORCINI

€ 10

€ 11

€ 12

RADICCHIO

POMODORO, MOZZARELLA, ZOLA, CRUDO, RADICCHIO

€ 10

€ 11

€ 12

IL CERBIATTO

POMODORO, MOZZARELLA, SLINZEGA DI CERVO, FUNGHI

€ 10

€ 11

€ 12

BUFALINA

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI

€ 10

€ 11

€ 12

ANDREA

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, WÜRSTEL, SALAME PICCANTE, CIPOLLE

€ 10

€ 11

€ 12

CALZONI

CALZONE LISCIO

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO

PICCOLA

MEDIA

MIRÒ

€ 8

€ 9

€ 10

CALZONE DEVIL

MOZZARELLA, POMODORO, SALAME PICCANTE

€ 8

€ 9

€ 10

CALZONE AMBIGUO

MOZZARELLA, RUCOLA, TONNO, GAMBERETTI

€ 9

€ 10

€ 11

CALZONE FARCITO

POMODORO, MOZZARELLA, CARCIOFI, FUNGHI, PROSCIUTTO COTTO

€ 9

€ 10

€ 11

PIZZE BIANCHE

PARMA

MOZZARELLA, PERA, GRANA

PICCOLA

MEDIA

MIRÒ

€ 8

€ 9

€ 10

4 FORMAGGI

MOZZARELLA, TALEGGIO, ZOLA, GRANA, LATTERIA

€ 9

€ 10

€ 11

ESOTICA

MOZZARELLA, ANANAS, GORGONZOLA

€ 9

€ 10

€ 11

GRAN COSINI

MOZZARELLA, ZOLA, POMODORO FRESCO, ORIGANO

€ 8

€ 9

€ 10

TREVISANA

MOZZARELLA, TALEGGIO, TREVISANA

€ 9

€ 10

€ 11

DEBO 2

MOZZARELLA, PORCINI, ZOLA

€ 9

€ 10

€ 11

ROMAGNOLA

MOZZARELLA, RUCOLA, SQUACQUERONE, CRUDO DI PARMA

€ 10

€ 11

€ 12

FRIARIELLA

MOZZARELLA, SALSICCIA, FRIARIELLI

€ 9

€ 10

€ 11

RUCOLINA

MOZZARELLA, RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA

€ 9

€ 10

€ 11

DOLCI DELLA CASA

TIRAMISÙ
€ 7

CRÈME CARAMEL
€ 6

PANNA
COTTA € 6

CREMA CATALANA
€ 6

ROTOLO ALLA NUTELLA
€ 6

STRUDEL DI MELE
€ 6

SOUFFLÉ AL
CIOCCOLATO € 7

FRUTTA

ANANAS
€ 5

ANANAS CON
GELATO € 6

FRAGOLE ZUCCHERO E
LIMONE € 5

FRAGOLE CON GELATO O PANNA
MONTATA € 6

GELATI E SEMIFREDDI

TARTUFO AL CIOCCOLATO
€ 5

TARTUFO
BIANCO € 5

TARTUFO AFFOGATO AL
CAFFÈ € 7

MERINGA AL
CIOCCOLATO € 7

GELATO AL
LIMONE € 4

GELATO ALLA
PANNA € 4

SORBETTO
€ 5

BIRRE ALLA SPINA

FALKENTURM 20 CL.
€ 3,00

FALKENTURM 40 CL.
€ 5,00

FALKENTURM 100 CL.
€ 10,00

LA ROSSA FALKENTURM 20 CL.
€ 3,50

LA ROSSA FALKENTURM 40 CL.
€ 6,00

LA ROSSA FALKENTURM 100 CL.
€ 11,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

FRANZISKANER 50 CL.
€ 5,00

MORETTI 66 CL.
€ 5,00

BEVANDE

ACQUA NATURALE O GASATA 75 CL.
€ 2,50

BIBITE
€ 3,00

VINO

VINO IN CARAFFA ROSSO O BIANCO 1/4 LITRO
€ 4,00

VINO IN CARAFFA ROSSO O BIANCO 1/2 LITRO
€ 6,50

VINO IN CARAFFA ROSSO O BIANCO 1 LITRO
€ 12,00

VINO AL CALICE
(ROSSO DI VALTELLINA, COL DI SASSO)
€ 4,50

CAFFÈ

CAFFÈ
€ 2.50

CAFFÈ
DECAFFEINATO
€ 2.60

CAFFÈ D'ORZO
€ 2.00

GINSENG
€ 2.00

DIGESTIVI

AMARI
€ 3,50/5.50

GRAPPA
€ 4,00

GRAPPA (BARRICATA,
RISERVA) € 5,00/6.00

/VINI

ROSSI

BONARDA <i>MONTINI</i>	ROSSO DOC	LOMBARDIA	12,5%	€ 14,00
ROSSO DI VALTELLINA NEGRI	ROSSO DOCG	LOMBARDIA	12,5%	€ 18,00
VALPOLICELLA ALDEGHI	ROSSO DOC	VENETO	13,5%	€ 29,00
CHIANTI <i>CASA ANTICA</i>	ROSSO DOC	TOSCANA	13,5%	€ 18,00
CROTASC MAMETE PREVOSTINI	ROSSO DOCG	LOMBARDIA	12,5%	€ 18,00
MONTEPULCIANO TOLLO	ROSSO DOP	ABRUZZO	13,5%	€ 19,00
PINOT NERO BLAUBURGUNDER	ROSSO DOC	ALTO ADIGE	13,5%	€30,00
GRUMELLO NERA	ROSSO DOCG	LOMBARDIA	13 %	€19,00 (ML.375)
SASSELLA NERA	ROSSO DOCG	LOMBARDIA	13 %	€19,00 (ML.375)
INFERNO NERA	ROSSO DOCG	LOMBARDIA	13 %	€19,00 (ML.375)

RUPI DEL NEBBIOLO DOCG

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

GRUMELLO	ROSSO DOCG	VALTELLINA 13 %	€ 25,00
INFERNO	ROSSO DOCG	VALTELLINA 13 %	€ 25,00
SASSELLA	ROSSO DOCG	VALTELLINA 13 %	€ 25,00
SFORZATO	ROSSO DOCG	VALTELLINA 16 %	€ 49,00

BIANCHI

MOSCATO PIEMONTE BAVA	BIANCO DOCG	PIEMONTE 4,5%	€ 32,00
CROTASC MAMETE PREVOSTINI	BIANCO DOC	LOMBARDIA 12%	€ 18,00
PASSERINA TOLLO	BIANCO IGP	ABRUZZO	€ 18,00
LUGANA CA'DEI FRATI	BIANCO DOC	LOMBARDIA 12,5 %	€ 30,00

PROSECCO

VALDOBBIADENEMIA	VENETO 11 %	€ 24,00
MILLESIMATO EXTRA DRY PALLADIO DOC	VENETO 11 %	€ 18,00

dal 2003

La Locanda di Mirò

ristorante • pizzeria • steakhouse

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

ORARIO ESTIVO

**APERTO TUTTI
I GIORNI**

ORARIO INVERNALE

**Giovedì
APERTO ALLA SERA**

**Venerdì Sabato Domenica
PRANZO CENA**

**DOMENICA CUCINA
NO STOP**

**FESTIVI E PREFESTIVI
APERTI**

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

Charles Baudelaire