

CONVENZIONE

TAKE AWAY & DELIVERY PRANZO

LARIO SPORT & FRIENDS

Menù 10,00 euro

Oltre al piatto a scelta dal manù è incluso anche:

- Insalatina del giorno
- Chips di patate fatte in casa
- Pane
- Acqua naturale/frizzante 50 ml
- Posate monouso confezione chiusa (forchetta, coltello, cucchiaino, tovagliolo)

Menù 13,00 euro

Oltre al piatto a scelta dal manù è incluso anche:

- Insalatina del giorno
- Chips di patate fatte in casa
- Pane
- Macedonia o dolcetto a scelta
- Caffè freddo shakerato
- Acqua naturale/frizzante 50 ml
- Posate monouso confezione chiusa (forchetta, coltello, cucchiaino, tovagliolo)

Il servizio con consegna/delivery è disponibile su prenotazione entro le ore 11.00 per il pranzo.

Servizio Take Away/da asporto è disponibile fino alle ore 14.30 (consigliata la prenotazione)

Per ordinare:

WHATSAPP 031 4310051

Per rispettare le normative in vigore per emergenza covid-19 relative al servizio take away chiediamo la massima puntualità nel ritiro e il rispetto delle regole come da nuovo decreto.

Mascherine e guanti saranno obbligatorie anche per chi ritira.

Si certifica che il ristorante Locanda dei Giurati attua le procedure operative di igiene secondo le direttive del ministero della salute seguendo scrupolosamente le procedure HACCP e quelle obbligatorie del DPCM attuale. La sanificazione viene effettuata da un'azienda regolarmente autorizzata e certificata, che opera secondo le disposizioni del ministero della salute con la circolare n. 5443 del 22 Febbraio 2020

**Packaging Take Away & Delivery della Locanda è
ECO – SOSTENIBILE E 100% BIODEGRADABILE**

TARTARE

Soddisfa il tuo palato e lasciati sorprendere

SALMONE

- **CLASSICA** salmone, riso, erba cipollina e soia.
4 - 6
- **ESOTICA** salmone, riso basmati, avocado, mandorle tostate e salsa teriaki.
4 - 6 - 8
- **SAPORITA** salmone, riso venere, mela verde, salsa jogurt, zenzero, lime, semi di sesamo.
4 - 7 - 11

TONNO

- **CLASSICA** tonno, riso e soia.
4 - 6
- **ESOTICA** tonno, riso basmati, mango, semi di sesamo e salsa teriaki.
4 - 6 - 11
- **SAPORITA** tonno, riso venere, pomodori concassè, capperi, acciughe, olive semi di papaveri
4 - 11

VEGETARIANE

- **HEALTHY** pomodoro, mela, zucchine, avocado, mango, peperone, fiore di zucca e basilico.
- **TRIS** tris di pomodori, mozzarella e avocado.
7

BATTUTE AL COLTELLO

Oltre alla mano...a fare la differenza è la qualità della carne e la scelta degli ingredienti

- **AL NATURALE** battuta di manzo al coltello, sale maldon, olio evo e pepe di sichuan.
- **LA BURRATINA** battuta di manzo al coltello, burrata, fragole, spinacino e mandorle, olio evo, sale rosa e pepe rosa.
7 - 8
- **TERRONA** battuta di manzo al coltello, capperi, acciughe, cipolla di tropea, erba cipollina, olio evo, sale maldon e pepe zimut.

INSALATONE & HEALTHY BOWLS

Freschezza, bontà e fantasia

- **CESAR SALAD** insalata, pollo alla brace, grana, bacon, crostini di pane e dressing.
1-7
- **FARRO** farro, gamberi, pesto, pomodorino confit e scaglie di grana.

1 – 2 – 8
- **NIZZARDA** insalata, tonno, uova, fagiolini, pomodoro, acciughe e patate.
3 – 4
- **GRECA** insalata, pomodoro, feta, olive nere e cetrioli.
7
- **TROPICALE** insalata, gamberi, avocado, ananas, limone, bacche di goji, menta
e pepe di zimmt.

2 – 8
- **MELA VERDE** insalata, mela verde, finocchio, sedano, scaglie di grana, noci,
semi di zucca e sale affumicato.

8 - 9
- **CAPRESE** pomodoro, mozzarella, stracciatella e basilico.

7

BURGERS

Il sapore della cottura alla brace e la fantasia degli ingredienti

- **CLASSICONE** Pane rosso al papavero, hamburger di chianina 180 gr, uovo al tegamino,

spinacino croccante, bacon essicato, spuma di formaggio, granone in scaglie,
pomodoro bruciato e salsa tartara piccante rivisitata.

1 – 3 – 7 – 11
- **VERDONE** pane verde agli spinaci, hamburger vegetariano, cavolo marinato rosa
caprino morbido, cipolla marinata, insalata verde, salsa yogurt
e veli di pomodoro.

1 – 3 – 7

GLI SFIZIOSI

Il pensiero viaggia alla velocità dei desideri...

- **POLPETTINA** polpette di manzo, aromi, salsa di pomodoro.
1 - 3
- **FISH & CHIPS** impanate di merluzzo con chips di patate.
1 - 3 - 4
- **CHIPS** chips di patate fatte in casa con salsa delle locanda

CLASSICI DELLA CUCINA ITALIANA

...non possono mancare!

- **ROAST-BEEF** roast-beef all'inglese con rucola e grana.
- **CARPACCIO** carpaccio di manzo con filetti di sedano, mozzarella, champignon, pomodorini e avocado.
7 - 9
- **CRUDO E MELONE** prosciutto crudo, melone e mozzarella.
7
- **VITELLO TONNATO** vitello con salsa tonnata e capperi.
3 - 4 - 7
- **PASTA FREDDA** pasta, pomodorini, mozzarella, olive di Taggia e basilico.
1 - 7
- **INSALATA DI RISO** ricetta classica.
3 - 7
- **LASAGNETTA LIGURE** lasagne con pesto fresco, fagiolini, patate e pinoli
1 - 3 - 7 - 8

DOLCI

E poi dà quella nota dolce che rimane impressa e si ricorda maggiormente.

- **Tiramisù**
1-3-7
- **Crema di mascarpone e fragole**
3-7
- **Cheesecake al frutto della passione**
1-3-7
- **Salame al cioccolato**
1-3-7
- **Macedonia di frutta fresca**

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale DURANTE L'ORDINAZIONE la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

INSERIRE TABELLA ALLERGENI

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca, somministrati crudi, vengono sottoposti a trattamento termico sanitario preventivo per garantire la qualità e la sicurezza del prodotto stesso, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04