



Il pane di Nonna Emy

PANE 100% LIEVITO MADRE // 3.5

"Da Lombo non paghi il coperto"

Sfizi

SURF & TURF (A B C G H N) // 16

Tartare di scottona al lardo servita con code di Gambero* flambate

BANTHA (A C G H N) // 15

Carciofi scottati, burratina e petto d'oca affumicato servito con pane carasau

Dividiamo?

CORRIDA (A D G C N L H I M) // 19

Focaccia ai 5 cereali calda con acciughe, crema di formaggio alle olive, cacciatorino affumicato e salsa andalusa

JAR-DINO (A N L H I M) // 18

Vaso di Verdure sott'olio fatte da noi da condividere (consigliata x 4)

NORDIC (A G C N) // 15

Salmone* affumicato da noi servito con pane al burro, insalatina di mele con senape in grani

BELLY (A G C N L H I M) // 12

Bocconcini di Pancetta di maiale cotti nello smoker, glassati alla salsa bbq di Lombo, serviti con nachos

TATE (A G C N L H I M) // 7

Le nostre patate al forno con la buccia, servite con salsine varie fatte da noi

Mani in Pasta

MAESTRALE (A B D C G I N H L) // 20

Paccheri con polpo, cime di rapa e peperone crusco

SCRUMB (A C G F M I N L) // 17

Gnocchi* di patate fatti da noi con crema di Parmigiano 24 allo zafferano, carciofi grigliati e battuto di scottona

BISI (A D G C I N P H) // 16

Tagliolini all'uovo alla crema di fave, pecorino e piselli con spolverata di bottarga di muggine

ASSASSINA (A G C I N) // 15

Spaghettoni* "bruciato" aglio, olio e sugo di pomodoro di Lombo

ACQUAMAN (A D B C G I N P) // 19

Riso cotto in pentola di ghisa al fondo di brusciti e calamari*piatrati

VENTISETTE (A C D G F M I N L) // 16

Risotto al formaggio stravecchio bergamasco con erbe spontanee e fiori di campo

GENTILI CLIENTI, NON CHIEDETECI PARTICOLARI MODIFICHE I PIATTI SONO STUDIATI PER ESSERE GUSTATI AL MEGLIO CON GLI INGREDIENTI PROPOSTI. GRAZIE

ELENCO DEGLI ALIMENTI ALLERGENICI UTILIZZATI PER LE NOSTRE PREPARAZIONI:

(A) GLUTINE (B) CROSTACEI (C) UOVA E DERIVATI (D) PESCE E DERIVATI (E) ARACHIDI E DERIVATI (F) SOIA E DERIVATI (G) LATTE E DERIVATI (H) FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI (I) SEDANO E DERIVATI (L) SENAPE E DERIVATI (M) SEMI DI SESAMO E DERIVATI (N) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (O) LUPINO E DERIVATI (P) MOLLUSCHI E DERIVATI.

*Il Prodotto subisce il processo di abbattimento di temperatura e surgelazione

In questo esercizio serviamo acqua potabile trattata e acqua potabile trattata e gassata secondo il Decreto legislativo 23 giugno 2003, n. 181, Art. 13



LA SPORTA

"Evita lo Spreco"

Non solo verdure

Porta con te il cibo avanzato, sottovuoto o contenitore // 1

BRULE' (AGCNPBD HM) // 15

Crema brûlée al Parmigiano stravecchio con asparagi sardi e gocce d'aceto balsamico tradizionale

CIME (AGCHMNF) // 10

Hummus di ceci affumicato con friarielli piastrati e pecorino PIATTO FREDDO

In Ghisa

GRAS (ACGFLHNMI) // 49

Foie gras glassato allo zenzero servito con colomba piastrata

BARRY (ADCGFLNMI) // 32

Carpaccio scottato di Angus con tuorlo crudo, servito su riso profumato al burro e acciughe

PICANHA (AGCNLM) // 29

Tagliata di picanha (codone) 400 gr. servita con sale integrale, salsa chimichurri e patate

ORDINE66 (ADGCNLHI) // 29

Bocconcini di tonno scottati con asparagi sardi e lardo

PATAPAM (AGCNPBD HM) // 25

Polpo* piastrato con patate americane alla paprika affumicata

CRAMPOL (AGCNLHI) // 22

Tagliata di pollo affumicato con crumble di patate e ovetto all'occhio di bue

Hamburgeria

GROGU (ACGPHNF) // 18

Pane*, Patty 100% carne bovina 200 gr., doppio cheddar, bacon, pulled pork, cipolle croccanti e salsa smoky

[SERVITO CON PATATE AL FORNO]

CACIOPEPE (ACGFLNMI) // 17

Pane*, Patty 100% carne bovina 200 gr., caciocavallo, guanciale, carciofi grigliati, salsa al pepe rosa

[SERVITO CON PATATE AL FORNO]

BRASA (ACGFLNMI) // 16

Pane*, pollo affumicato, tomato, insalata, maionese alla giardiniera

[SERVITO CON PATATE AL FORNO]

BIG FISH (ACDGFLNMI) // 22

Pane* tostato; Tonno* scottato, cetriolini affumicati, salsa tartara, provola e polvere di nachos

[SERVITO CON PATATE AL FORNO]

SALSE EXTRA // 1

GENTILI CLIENTI, NON CHIEDETECI PARTICOLARI MODIFICHE AI PIATTI, LI ABBIAMO STUDIATI PER ESSERE GUSTATI AL MEGLIO CON GLI INGREDIENTI PROPOSTI. GRAZIE

ELENCO DEGLI ALIMENTI ALLERGENICI UTILIZZATI PER LE NOSTRE PREPARAZIONI:
(A) GLUTINE (B) CROSTACEI (C) UOVA E DERIVATI (D) PESCE E DERIVATI (E) ARACHIDI E DERIVATI (F) SOIA E DERIVATI (G) LATTE E DERIVATI (H) FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI
(I) SEDANO E DERIVATI (L) SENAPE E DERIVATI (M) SEMI DI SESAMO E DERIVATI (N) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (O) LUPINO E DERIVATI (P) MOLLUSCHI E DERIVATI.
*Il Prodotto subisce il processo di abbattimento di temperatura e surgelazione
In questo esercizio serviamo acqua potabile trattata e acqua potabile trattata e gassata secondo il Decreto legislativo 23 giugno 2003, n. 181, Art. 13