

LOMBO

CUCINIERI & CO.

Pranzo di Lombo

Piatti Freddi

TARTARE (AGCN) 13

Tartare di scottona condita con mozzarella di bufala, pane carasau e pomodori secchi

MARE-A (ADHMG) 19

Carpaccio di Salmone affumicato da noi servito con burro, insalatina, lamponi e focaccine ai 5 cereali

Non solo Pasta

RISOTTO (ACGPIN) 12

Risotto con radicchio e vino rosso

REGIONALE (AGCI) 11

Trofie con pesto fatto da noi, fagiolini e patate

INTEGRALE (AGCDBI) 11

Spaghetti integrali con verdure saltate e calamari

I GRANDI CLASSICI (AGC) 9

- Pomodoro
 - Ragù
 - Amatriciana
 - Gricia
- VARI FORMATI
ANCHE PASTA
INTEGRALE

Piastra, Pentola e Padella

ALABAMA (ACGINLHE) *Il più amato* 13

Pane*, pollo sfilacciato affumicato, cipolla croccante, maionese alla belga, provola, insalata + patate al forno

HAMBURGER (ACGINL) 13

Pane*, Patty 100% carne bovina 200 gr., salame nostrano, insalata, coleslaw + patate al forno

PICANHA (AGCNLM) 23

Tagliata di picanha (codone) 250 gr. di pezzata Bavarese servita con sale integrale, salsa chimichurri + patate o insalata

VERDURE (AGC) 12

Piatto di verdure calde e insalata mista (secondo disponibilità di stagione)

ROSTI (AGG) 13

Cestino di patate con, burratina, salsiccia affumicata e ovetto all'occhio di bue

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