

LOMBO

CUCINIERI & CO.

Pranzo di Lombo

dal Lunedì al Venerdì

Piatti Freddi

TARTARE (AGCN)

13

Tartare di scottona condita con mozzarella di bufala, acciughine e olio al basilico

UNICO (ADM GC)

15

Tonno* in olio cottura servito con insalatina russa di barbabietola e maionese alle erbe

Non solo Pasta

RISOTTO (ACGPIN H)

12

Risotto con raclette e noci

TORTELLI (ACD B GPIN H)

14

Tortelli con ripieno di patate serviti con polpo e olio al basilico

REGIONALE (AGCILN)

11

Orecchiette con broccoletti e salsiccia

INTEGRALE (AGBCH I)

11

Spaghetti integrali con zucca saltata e code di mazzancolle*

I GRANDI CLASSICI (AGC)

9

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

Piastra, Pentola e Padella

ALABAMA (ACGINLH E) *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., pomodori secchi, pecorino fuso, salsa andalusa + patate al forno

PICANHA (AGCNLM)

23

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

VERDURE (AGCFM)

12

Ceci e funghi champignon in umido serviti con riso profumato

ROSTI (AHCG) *Sempre Diverso*

13

Cestino di patate con burratina, salsiccia irlandese 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