

LOMBO

CUCINIERI & CO.

Gli Sfizi di LOMBO

Dalla terra

GANT (AMH) // € 8 **(VEGAN)**

Indivia belga piastrata servita con frutta secca affumicata e olio alle erbe aromatiche

CAPRA e FRAGOLE (AGNH) // € 10

Spuma di formaggio di capra servito con fragole fresche e gocce di aceto balsamico tradizionale

Nella Rete

Foca (AGBDN) // € 19

Focaccina ai 5 cereali con salmone affumicato a freddo, agretti e burratina

POSTI (ABCDG) // € 12

Rosti di patate con polpo, fave e olive taggiasche

Brado

Carbo (AGPHNF) // € 11

Polpettine crude di scottona e pasta di salame servite con crema di tuorlo e guanciale

Loca (AGPHNF) // € 12

Petto d'oca su pane carasau con crema di Parmigiano 24 mesi e carpaccio d'asparagi

Non solo pasta

GREEN (AGCMHI) // € 15

Gnocchi* di patate fatti da noi con pesto d'asparagi, ricotta e speck di cinghiale

CINQUE P (ABDNHMI) // € 16

Paccheri con polpo*, patate, provola e pancetta croccante

DOM (AGC) // € 19 **(VEGAN)**

Spaghettoni al pomodoro di Lombo "bruciati" in pentola di ghisa serviti con olio al basilico fresco

DEPICA (ADBNLIL) // € 18

Riso cotto in pentola di ghisa con nero di seppia, cappelante*, gamberi*, calamari*

Dolce Varese (ANMI) // € 14

Risotto al Dolce Varese con taleggio di capra Az. Agricola Elleboro, polline d'api e burro biondo

In Ghisa

Thor (A B D G H) // € 22

Tagliata di tonno fresco affumicato, servito con asparagi bianchi, frutta secca e agretti

Ogm #2 (A G B D C M H I) // € 16

Tagliata di petto di pollo affumicato con indivia, feta e granella di pistacchio

Pane

Il Pane di Nonna Emi (A) // € 3,00 *Da noi non paghi il coperto*

Pane di varie tipologie e lievitazioni prodotto dal laboratorio panetteria Colombo, capitanato da Nonna Emilia

Scottona Bretone

La nostra selezione di manzetta nera, marezzatura media

Filetto (A G) // € 30

Filetto da 200gr. piastrato servito con sale grosso integrale

Controfiletto (A G) // € 25

Controfiletto da 400 gr. piastrato servito con sale grosso integrale

Picanha (A G D) // € 20

Punta di sottofesa servita con salsa verde

Surf & Turf (A G D) // € 29

Tagliata di scamone di scottona bretone servita con gamberi e salsa verde

Sashi

La nostra selezione di manzetta arrivata direttamente dalla Finlandia

Costata (A G) // € 35

Costata da 600 gr. piastrata servita con sale grosso integrale

Hamburgeria

Il Pane (BUN), il Patty (CARNE) e le Salse dei nostri Hamburger sono prodotti da noi !!!

Grogu (A G P H N F) // € 16

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

[SERVITO CON PATATE AL FORNO]

Tre Valli (A G P H N F) // € 17

Pane-, Patty 100% carne bovina 200 gr., quadrotto di capra, guanciale croccante, asparagi, salsa alle erbe

[SERVITO CON PATATE AL FORNO]

Tartare (A G F C L N M I) // € 15

Pane-, Patty 100% carne bovina CRUDA 100 gr., Parmigiano Reggiano 24 mesi, uovo all'occhio di bue, salsa tartara

[SERVITO CON PATATE AL FORNO]

Kenobi (A G F C L N M I) // € 15

Pane-, pollo affumicato sfilacciato, insalata, tomino, canadian bacon, maionese al pepe verde

[SERVITO CON PATATE AL FORNO]

Polpo (A B G P H N F) // € 18

Pane-, polpo piastrato, salsa ai pomodori secchi, mozzarella di bufala, basilico fresco

[SERVITO CON PATATE AL FORNO]

ELENCO DEGLI ALIMENTI ALLERGENICI UTILIZZATI PER LE NOSTRE PREPARAZIONI:

(A) GLUTINE (B) CROSTACEI (C) UOVA E DERIVATI (D) PESCE E DERIVATI (E) ARACIDI 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