

LOMBO

CUCINIERI & CO.

Pranzo di Lombo

dal Lunedì al Venerdì

Piatti Freddi

TARTARE (AGCN)

13

Tartare di scottona condita con zucca a cubotti, aceto balsamico e cipolla croccante

UNICO (ADM GC)

15

Primo sale con carpaccio di finocchi, arancia e olive taggiasche

Non solo Pasta

RISOTTO (ACGPIN H)

12

Risotto con quartirolo lombardo e riduzione al vino rosso

VONGOLE (ACD B GPIN H)

20

Spaghettoni alle vongole (veraci e lupini)

REGIONALE (AGCILN)

11

Pasta e fagioli con guanciale affumicato, servita nella pagnotta

INTEGRALE (AGDBCHI)

11

Fusilloni integrali con cime di rapa e acciughina

I GRANDI CLASSICI (AGC)

9

- Pomodoro
 - Ragù
 - Amatriciana
 - Puttanesca
 - 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., crescenza, salame nostrano e insalata + patate al forno

PICANHA (AGCNLM)

23

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

VERDURE (AGCFM)

12

Ovetti strapazzati con asparagi Sardi e Parmigiano

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