

Antipasti

TARTARE DI MANZO DI BAT  
con acciughe, cipolline e capperi
16

TARTARE DI MANZO
con carciofi e cialda
di grana croccante
16

UOVO IN CAMICIA 
spinaci saltati e
salsa al parmigiano
15

PANZANELLA DI GAMBERI
con pomodorini, sedano
e pane croccante
20

Salumeria

SELEZIONE DI SALUMI
dalla selezione Lanzani
18

CRUDO DI PARMA CON GIARDINIERA
Crudo di Parma S. Ilario stagionato 40 mesi
18

CULATELLO DI ZIBELLO
Antica Corte Pallavicina
22

BRESAOLA DELLA VAL CHIAVENNA
officina gastronomia Ma!
18

MORTADELLA BIDINELLI
12

PROSCIUTTO COTTO BRANCHI 221
Legato a mano
14

TAGLIERE DI SALAMI
2 salami della nostra selezione
14

PATANEGRA JOSELITO GRAN RISERVA
con pan y tomate
30

PALETA JOSELITO
con pan y tomate
18

Formaggi

SELEZIONE DI FORMAGGI MORBIDI,
STAGIONATI ED ERBORINATI
Con 4 varietà
11

SELEZIONE DI FORMAGGI MORBIDI,
STAGIONATI ED ERBORINATI
Con 7 varietà
15

CARTA DEI VINI:



Intolleranze:



→ Senza Glutine



→ Senza Lattosio

Acqua 0.75 litri | 3

Caffè torrefazione Giamaica | 2

Coperto | 3

Primi Piatti

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 
dal Pastificio Gentile IGP
18

MEZZI PACCHERI
all'amatriciana
16

SPAGHETTI CON POMODORO FRESCO
caprino e limone, dal Pastificio Gentile IGP
16

RISOTTO AL VINO ROSSO
con radicchio e caprino
18

Secondi Piatti

GUANCIA DI MANZO 
con cremoso di patate
24

FAGOTTINI DI
VITELLO TONNATO
con capperi e sugo d'arrosto
18

COSTATA E FIORENTINA LIMOUSINE
dal banco delle carni con patate arrosto
5/hg

PULLED PORK 
con julienne di cavolo viola
20

CALAMARO SCOTTATO 
con caponatina di verdure,
olio al prezzemolo e salsa teriaky
22

ZUPPETTA DI PESCI
con crostoni di pane lievito madre
28

Contorni

INSALATA DI CAVOLO VIOLA CON
NOCI, PARMIGIANO E LAMPONE
6

PATATE ARROSTO
5

VERDURE ALLA GRIGLIA
5

SOFFICE DI PATATE
5

VERDURE SAUTÈ
6

GIARDINIERA LANZANI
6

Instagram / Facebook: @lanzanibottegaebistrot

Indicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze ad alcuni alimenti.

L'elenco degli ingredienti completo è consultabile presso il nostro bancone. Alcuni prodotti sono trattati per 24 ore ad una temperatura inferiore a -20° per garantire la massima sicurezza. Alcuni alimenti in base alla stagionalità e reperibilità potrebbero aver subito la procedura di abbattimento.