

LANZANI

bottega & bistrot

ANTIPASTI

Tartare di manzo di Bat con acciughe, cipolline e capperi  
15

Tartare di manzo al naturale, estratto di pomodoro e spuma di burrata 
15

Uovo in camicia, spinaci saltati e salsa al parmigiano 
15

Paleta Joselito 40gr con pan y tomate
16

Vellutata di zucca
15

Degustazione di salumi con la nostra giardiniera
(coppa, salame nostrano, Mortadella e Crudo S. Ilario stagionato 30 mesi)
16

PRIMI

Spaghetti Pastificio Gentile IGP alle vongole veraci 
18

Ravioli del Plin al sugo d'arrosto e Castelmagno
16

Spaghetti cacio e pepe con tartare di gambero rosso
20

Risotto allo zafferano e riduzione di manzo 
(minimo per 2 persone)
18

LEGENDA →  Senza Glutine
 Senza Lattosio

LANZANI

bottega & bistrot

SECONDI

Guancialino di vitello con cremoso di patate 
24

Costata e Fiorentina Limousine dal banco delle carni con patate arrosto
5/hg

Filetto di manzo alle erbe, con spinaci e patate paglia
26

Pulled pork con julienne di cavolo viola 
20

Calamaro scottato con caponatina di verdure, olio al prezzemolo e salsa teriyaki 
22

Trancio di baccalà in umido con scarola ripassata e pomodorini confit
26

CONTORNI

Patate arrosto
Verdure alla griglia
Soffice di patate
Verdure sauté
Giardiniera Lanzani
5

Inquadra il QR code per visualizzare
la carta vini:



Acqua naturale/frizzante 0.75l 3.00
Caffè torrefazione Giamaica 2.00
Coperto 3.00

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.



@lanzanibottegaebistrot