

LANZANI

bottega & bistrot

PIATTO UNICO DELLA BOTTEGA

Caesar salad di pollo
15

Tartare di manzo di Bat con
acciughe, cipolline e capperi
16

Tartare di manzo con carciofi e grana
16

Roast-beef all'inglese, misticanza
con pomodorini e scaglie di parmigiano
14

Bresaola salumificio Migliorati
con olio extra vergine di oliva
selezione Lanzani
13

Crudo di Parma S. Ilario
e mozzarella di bufala caseificio
Barlotti gr. 125
16

Lievitata classica, pomodoro
San Marzano, bufala e basilico
14

PRIMI

Riso venere spadellato con gamberi
e verdure al profumo di lime
15

Mezzi paccheri all'Amatriciana
15

Spaghetti Gentile, Pomodoro fresco
datterino, caprino e limone
15

Lasagna alla bolognese
14

Parmigiana di melanzane
14

Fettuccine all'uovo, pesto di basilico
e ragu di mare
16

Gnocchetti di patate con melanzane,
pomodorini, basilico e ricotta salata
14

Scopri anche i fuori carta,
nuovi ogni giorno.
Chiedi al nostro staff.

FRESH SALADS

Insalata di cavolo viola
con noci, parmigiano
e lamponi ghiacciato

Piccola	Grande
6	12

Fish salad:
insalata di gamberi, avocado
pomodorini e uova
18

SECONDI

Guancialino di vitello
con cremoso di patate
24

Lanz burger con chips
19

Salmone in olio cottura
con verdure al forno
18

CONTORNI

A scelta tra:
patate arrosto, verdure alla griglia,
soffice di patate, verdure sauté,
giardiniera, chips
5

DESSERT

Cheesecake ai frutti rossi
6

Frutta
6

Gelato al pistacchio
5

Sorbetto al limone
5

Zuppetta fredda al cioccolato
bianco, yogurt, lamponi
e sbrisolona
6



VINI AL CALICE

Per la mescolatura di vino chiedere
al nostro staff, ogni giorno
a rotazione proposte
differenti.

A disposizione i piatti dal banco gastronomia

Acqua
Naturale/Frizzante
0.75l | 0.25l
3.00 | 2.00

Caffè torrefazione
Giamaica
2.00

Coperto 3.00

Inquadra il qr code e scopri la
nostra carta vini:



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