

Antipasti

TARTARE DI MANZO DI BAT 
con acciughe, cipolline e capperi
15

PALETA JOSELITO
40gr con pan y tomate
16

DEGUSTAZIONE DI SALUMI
CON LA NOSTRA GIARDINIERA 
(coppa, salame nostrano, Mortadella
e Crudo S. Ilario stagionato 30 mesi)
16

UOVO IN CAMICIA
spinaci saltati e salsa al parmigiano
15

PANZANELLA DI GAMBERI
con pomodorini, sedano e pane croccante
20

Primi

SPAGHETTI PASTIFICIO GENTILE IGP 
alle vongole veraci
18

RAVIOLI DEL PLIN
al sugo d'arrosto e Castelmagno
16

TUBETTINI DI FARRO
con patate e cozze
18

RISOTTO AL ROSMARINO
formaggio erborinato e sugo d'arrosto
18

LEGENDA →  Senza Glutine
 Senza Lattosio

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.

*La nostra
carta vini*



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 cremoso di patate
26

PULLED PORK 
con julienne di cavolo viola
20

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

ZUPPETTA DI PESCI
con crostoni di pane lievito madre
28

Contorni

PATATE ARROSTO
VERDURE ALLA GRIGLIA
SOFFICE DI PATATE
VERDURE SAUTÈ
GIARDINIERA LANZANI
5