

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'arrostato e Castelmagno

16

TUBETTINI DI FARRO

con patate e cozze

18

RISOTTO AL ROSMARINO 

formaggio erborinato e sugo d'arrostato

18

LEGENDA →  Senza Glutine
 Senza Lattosio
 Piatti Vegetariani

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

GUANCETTA DI MANZO BRASATA 
soffice di patate
24

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

FILETTO DI MAIALE ALLE ERBE
crema di zucca, bacon, funghi e sugo d'arrosto
20

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