



# LANZANI

## APERITIVO

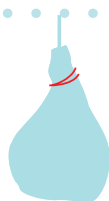


È proprio quel momento  
della giornata.



## I SALUMI

I taglieri saranno serviti con pane al lievito madre.



Tagliere di salumi misto	15
Crudo di Parma S. Ilario stagionato	14
Lardo, noci e miele	10
Culatello di Zibello Antica Corte Pallavicina	16
Crudo di Parma S. Ilario stagionato e Culatello di Zibello Antica Corte Pallavicina	16
Mortadella, gorgonzola e composta di fichi	16
Prosciutto cotto Branchi con robiola bresciana e carciofo romano sott'olio	15

## I PIATTI DELLA GASTRONOMIA

Tartare di manzo con carciofi e grana	piccola 8	grande 14
Tartare di manzo di Bat con capperi, acciughe e cipolline	piccola 8	grande 14
Roast Beef con pecorino		13
Roast Beef con parmigiano reggiano		13
Vitello tonnato con giardiniera Lanzani		14
Lasagna alle verdure		10
Lasagna con ragù di carne		10
Parmigiana di melanzane		10

## I FORMAGGI



Tagliere di formaggi morbidi, stagionati ed erborinati con composta di frutta  
12 tagliere piccolo  
16 tagliere grande



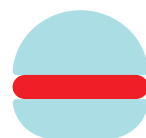
**JOSELITO®**

**Selezione di salumi Joselito:**  
paleta, coppa, chorizo o salsichon e jamon  
30

**Pata Negra Joselito gran reserva con pan y tomato (tagliato a mano)**  
15 tagliere piccolo  
30 tagliere grande

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

## SFIZIOSITÀ



Filetti di pollo croccante  
con salsa tartara

piccolo  
7

grande  
12

Lanzburger servito con chips di patate e salse  
Pane ai semi di girasole, burger di manzo,  
robiola bresciana, salsa ai carciofi e bacon croccante

16

Lievitata bianca con Mortadella Bidinelli

16

Lievitata bianca con prosciutto crudo  
di Parma S. Ilario e stracciatella

20



Lievitata classica  
con pomodoro S. Marzano, fiordilatte  
e basilico

14

Acciughe del Mar Cantabrico  
accompagnate con burro

12

Salmone affumicato norvegese  
accompagnato con burro

13



## LE VERDURE



Giardiniera Lanzani

5

Puntarelle sott'olio

7

Sautè di verdure al forno

5

Carciofo alla romana  
con gambo sott'olio

3/pz

Cipolline in aceto balsamico

5

## BUFALA



Bufala e crudo di Parma S. Ilario  
stagionato

16

Bufala e puntarelle sott'olio

12

Bufala e carciofi alla romana

13

Bufala e acciughe  
del Mar Cantabrico

13

Bufala e salmone affumicato  
norvegese

14

## BIRRA

Birrificio ELAV Pils 0,33cl 6

Birrificio ELAV Indi Ale 0,33cl 6

LandBier, birra artigianale tedesca  
stile Hells 0,50cl 6

## PIRLO

Lanzani, Aperol, Campari 6

## VINO

Consulta la lavagna con i vini in mescita  
oppure la carta vini del Bistrot.

