

Menu

Antipasti

Pecorino della Garfagnana fritto con crudité di pere e miele ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ - 10,00 *Vegetariano*

Insalatina di coniglio con misticanza, uvetta e pinoli ⁽⁸⁾⁽¹²⁾ - 10,00 *Terra*

Carpaccio di pozza con rucola e pecorino di fossa ⁽⁷⁾ - 9,00 *Terra*

La tartare di tonno con avocado e panna acida ⁽⁴⁾⁽⁷⁾ - 13,00 *Mare*

L'insalatina di mare* con verdure di stagione ⁽⁴⁾⁽⁹⁾ - 13,00 *Mare*

Primi piatti

Il tortello lucchese al ragù di carne ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ - 11,00 *Terra*

Carnaroli alla barbarossa, crema di stracchino e curry ⁽⁷⁾ - 12,00 *Vegetariano*

I ravioli di zucca con burrata, gamberi e pesto al cavolo nero ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ - 14,00 *Mare*

Tagliolini al porto bianco e scampi ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽¹²⁾ - 12,00 *Mare*

Ravioli di polenta con ragù di cinghiale ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾ - 12,00 *Terra*

Secondi piatti

La tartare di manzo con noci, lardo e chips ⁽⁸⁾ - 20,00 *Terra*

Il lombo di capriolo con frutti rossi ⁽⁷⁾⁽⁹⁾ - 18,00 *Terra*

Il filetto di manzo con pere e castagne ⁽¹⁾⁽⁹⁾ - 20,00 *Terra*

La tagliata di tonno in crosta di sesamo con rucola, pomodorini ⁽¹⁾⁽⁴⁾ - 21,00 *Mare*

La padellaccia di mare* - zuppa di misto pesce* senza lisce con crostone di pane ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾ - 18,00 *Mare*

Trancio di salmone con crema di zucca e bietola ⁽⁴⁾ - 21,00 *Mare*

La bistecca di manzo Selazione "Averon" (min.700 gr) - 50,00 al kg *Terra*

La tagliata di manzo a piacere (minimo 700 gr) - 50,00 al kg *Terra*

Patate arrosto - 4,50

Verdure miste al forno ⁽⁹⁾ - 5,00

Radicchio alla griglia - 5,00

Insalatone

Insalata di pollo, lattuga, grana, crostini di pane e salsa ⁽⁷⁾⁽¹¹⁾ - 10,00 *Terra*

Baluardo: insalata mista, tonno, mais, cipollotti freschi, mozzarella, sedano, carote ⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾ - 8,00 *Mare*

Dessert

Inverno lucchese semifreddo alle castagne, salame al cioccolato e salsa ai kaki ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ - 7,00

Il Tiramisù al caffè ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ - 5,00

La panna cotta ⁽⁷⁾ - 5,00

Coperto: euro 2,00

* I prodotti potrebbero essere congelati in mancanza di quelli freschi

Pasta fresca di produzione propria: preparata, abbattuta e conservata sotto zero. Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per le preparazioni a crudo e predisposti alla cottura hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°C, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004

1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova; 4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia; 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8. Frutta a guscio e i loro prodotti; 9. Sedano e prodotti a base di sedano; 10. Senape e prodotti a base di senape; 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Ristorante Cocktail-bar San Colombano | Lucca | 0583.464641 | info@ristorantesancolombanolucca.it

SAN
COLOMBANO
RISTORANTE
CAFFETERIA