

# Menu

## I piatti della tradizione

---

### Toscano <sup>(1)</sup> Terra

Selezione di affettati e formaggi: cuor di prosciutto, lardo rosa steso, filetto bresaolato, salame al pistacchio, biroldo e pecorino TUADA - 13,00

*Mixed Tuscan appetizer with sliced-meat and pecorino cheese - 13,00*

### Insalata di mare <sup>(4)(9)</sup> Mare

Verdure julienne, totani\* e code di gambero\* - 13,00

*Fresh raw vegetables salad with squids\* and shrimps\* - 13,00*

### Pecorino fritto <sup>(1)(3)(7)</sup> Vegetariano

Coulisse di pere e guarnizione al miele - 10,00

*Fried pecorino cheese with sliced raw pears garnished with honey - 10,00*

### Tortelli lucchesi <sup>(1)(3)(7)(9)(12)</sup> - 11,00 Terra

Ravioli "Lucchesi" filled with meat and herbs with meat sauce - 11,00

### Padella di tagliolini <sup>(1)(3)(7)(9)</sup> Terra

Tagliolini freschi fatti in casa alla crema di lardo e tartufo nero (min. x 2 persone) - 30,00

*Fresh long pasta served in a pot with lard cream and black truffle (minimum for 2 people) - 30,00*

### Trabaccolara <sup>(1)(4)(9)(12)</sup> Mare

Spaghetti Mennucci al ragù rosso di pesce "di una volta" - 11,00

*Spaghetti Mennucci in trabaccolara style (red-fish sauce) - 11,00*

### Tartare di manzo <sup>(4)(7)(10)</sup> Terra

Capperi, acciuga, senape, olio e.v.o., ravanelli, parmigiano e misticanza - 20,00

*Capers, anchovies, mustard, extra virgin olive oil, radishes, parmesan and mixed salad - 20,00*

### Tagliata di manzo Terra

Selezione Antica Norcineria, alla griglia e condita a piacere (minimo 1,2 Kg) - 50,00 al kg

*Superior T-bone steak in "Fiorentina" style (minimum 1,2 Kg) - 50,00 at kg*

### Bistecca di manzo Terra

Selezione Antica Norcineria, alla griglia (minimo 700 g) - 50,00 al kg

*T-bone steak (minimum 700 g) - 50,00 at kg*

### Padellaccia di mare <sup>(1)(2)(4)(9)(12)(14)</sup> Mare

Zuppa rossa di misto pesce\* senza lisce con crostone di pane caldo agliato - 18,00

*Typical dish of mixed molluscs\*, shellfish and white fish\* with tomato sauce and baked garlic bread - 18,00*

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.

# Menu

## Antipasti Starters

---

### Fegato grasso <sup>(1)(3)(7)</sup> Terra

Frollino al parmigiano, misticanza e crema di aceto balsamico - 13,00

*Fat liver, parmesan shortbread, salad and cream of balsamic vinegar - 13,00*

### Verro della Garfagnana <sup>(3)(7)(9)</sup> Terra

Vellutata di fagioli cannellini e veli di cipolla rossa - 10,00

*Typical pork pudding, cream of cannellini beans and veils of red onion - 10,00*

### Granchio <sup>(2)(14)(9)</sup> Mare

Ceci, pomodorini, quinoa e insalatina di seppie\* - 14,00

*Crab, chickpeas, cherry tomatoes, quinoa and cuttlefish\* salad - 14,00*

### Pesce spada <sup>(1)(4)(8)(9)</sup> Mare

in pane con uvetta e pinoli, su dadolata di melanzane alla mentuccia - 12,00

*Swordfish Wrapped in bread with raisins and pine nuts, on diced aubergines with mint - 12,00*

### Lupini <sup>(13)(9)(1)</sup> Vegan

Misticanza e pane tostato - 9,00

*lupins with mixed salad and toasted bread - 9,00*

### Melanzana <sup>(3)(7)</sup> Vegetariano

Coulis di pomodoro erbetto e crema di bufala - 10,00

*Aubergine on tomato coulis, herbs and buffalo cream - 10,00*



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.

# Menu

## Primi piatti *First courses*

---

### **Gnocchi di barbarossa** <sup>(1)(7)(8)(9)</sup> Terra

Pesto di noci, fondente di gorgonzola e tagliata di anatra - 14,00

*Barbarossa gnocchi with walnut pesto, gorgonzola fondant and duck cut - 14,00*

### **Tagliatelle canapa** <sup>(1)(3)(7)</sup> Terra

Crema di aglio nero, pecorino e rucola - 14,00

*Hemp tagliatelle with black garlic cream, pecorino cheese and rocket - 14,00*

### **Riso vialone nano** <sup>(7)(9)</sup> Terra

Stracciatella, tartara di manzo e tartufo nero (minimo per 2 persone) - 38,00

*Rice with Stracciatella cheese, beef tartar and black truffle (minimum for 2 people) - 38,00*

### **Riso roma** <sup>(4)(7)(9)</sup> Mare

Cacio e pepe, fichi, triglia e timo (minimo per 2 persone) - 28,00

*Rice with cheese and pepper, figs, mullet and thyme (minimum for 2 people) - 28,00*

### **Gnocchi di farro** <sup>(1)(4)(2)(9)(14)</sup> Mare

Totani\*, gamberi\* e bottarga - 16,00

*Spelled gnocchi with squid\*, prawns\* and bottarga - 16,00*

### **Pappardelle di ceci** <sup>(1)(3)(14)(9)</sup> Mare

Polpo\*, Jägermeister e polvere di caffè - 15,00

*Chickpea pappardelle with octopus\*, Jägermeister and coffee powder - 15,00*

### **Tagliolini all'uovo** <sup>(1)(3)(9)</sup> Vegetariano

Sedano rapa, aglio, olio, peperoncino e pane al cocco - 11,00

*Tagliolini with celeriac, garlic, oil, chilli and coconut bread - 11,00*

### **Riso carnaroli** <sup>(8)(9)</sup> Vegan

Sedano rapa, aglio, olio, peperoncino e pane al cocco (minimo per 2 persone) - 24,00

*Tagliolini with celeriac, garlic, oil, chilli and coconut bread (minimum for 2 people) - 24,00*



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



# Menu

## Secondi piatti *Second courses*

---

Con contorno abbinato

### **Filetto di manzo** <sup>(8)(9)</sup> Terra

Crema di lardo, frutti secchi e cicoria saltata - 25,00

*Beef tenderloin, lard, dried fruit and sauteed chicory - 25,00*

### **Faraona** <sup>(9)(12)</sup> Terra

Marsala e patate prezzemolate - 18,00

*Guinea fowl, Marsala and parsley potatoes - 18,00*

### **Vitello CBT** <sup>(9)(12)</sup> Terra

Mela, tartufo e riduzione al calvados - 21,00

*Veal cooked at low temperature, apple, truffle and calvados reduction - 21,00*

### **Tonno\*** <sup>(1)(4)(7)</sup> Mare

Pane carasau, insalatina e crema di bufala - 25,00

*Tuna\*, carasau bread, salad and buffalo cream - 25,00*

### **Gamberoni\*** <sup>(2)(9)</sup> Mare

Guazzetto leggero e asparagi - 24,00

*Prawns\*, sauce and asparagus - 24,00*

### **Ricciola\*** <sup>(4)(7)(8)(9)</sup> Mare

Lardo rosa, fondente di porri e granella di pistacchi - 23,00

*Amberjack\*, pink lard, leek sauce and chopped pistachios - 23,00*

### **Peperone** <sup>(7)(9)</sup> Vegetariano

Ripieno di verdure con formaggio morbido - 14,00

*Pepper filled with vegetables and cheese - 14,00*

### **Lenticchie** <sup>(1)</sup> Vegan

Salsa di pomodoro, olive e capperi - 14,00

*Lentils, tomato sauce, olives and capers - 14,00*



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.

# Menu

## Contorni *Side dishes*

---

**Patate arrosto** - 4,00

*Roast potatoes* - 4,00

**Verdure miste di stagione al forno** <sup>(9)</sup> - 5,00

*Baked vegetables* - 5,00

**Insalata mista** <sup>(9)</sup> - 5,00

*Mixed salad* - 5,00

**Spinaci saltati all'aglio** <sup>(9)</sup> - 4,50

*Garlic sauteed spinach* - 4,50

## Per i più piccoli... *For kids*

---

**Pasta corta all'olio o al burro e parmigiano** - 5,00

*Pasta with olive oil or butter and parmesan cheese* - 5,00

**La pasta corta al pomodoro** <sup>(1)(3)(9)</sup> - 6,00

*Pasta with tomato sauce* - 6,00

**Il nostro hamburger di carne di manzo con patatine fritte** <sup>(8)</sup> - 10,00

*Selected beef hamburger with chips* - 10,00

**La cotoletta alla milanese con patatine fritte** <sup>(1)(3)(8)</sup> - 9,00

*Fried veal cutlet with chips* - 9,00



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.

# Menu

## Insalatone e Piatti unici *Mix salads and main-course dishes*

Solo a pranzo / Lunch service only

### Baluardo <sup>(4)(7)(9)</sup> *Mare*

Insalata mista, tonno, mais, cipollotti freschi, mozzarella, sedano, carote - 8,00

*Mixed salad, tuna, corn, fresh onions, mozzarella, celery, carrots - 25,00*

### Carpaccio di mele e avocado <sup>(8)</sup> *Vegan*

Mela, avocado, ananas, spinacini, rucola, mandorle tostate - 10,00

*Apple, avocado, pineapple, baby spinach, rocket, toasted almonds - 10,00*

### Insalata di pollo al curry e mango <sup>(7)(11)</sup> *Terra*

Petto di pollo, curry in polvere, yogurt magro, succo di lime, foglie di lattuga, mango, semi di sesamo e cipolla rossa - 10,00

*chicken breast, curry powder, low-fat yogurt, lime juice, lettuce leaves, mango, sesame seeds, and red onion - 10,00*

### Preziosa <sup>(4)</sup> *Mare*

Insalata gentilina, spada affumicato, arancia e finocchio - 11,00

*Gentilina salad, smoked swordfish, orange and fennel - 11,00*

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  
CO  
LOM  
BANO  
RISTORANTE  
CAFFETERIA

# Menu

## Dessert

---

*“La magia dei dessert, deve aiutarci ogni giorno a ritrovare la nostra infanzia.  
Il dessert è il punto finale di un pasto: come l'ultimo contrassegno di una pagina  
di piacere, che uno gira e alla quale rimane ancorato”*

### **Torte lucchesi di nostra produzione** <sup>(1) (3) (7) (8)</sup>

*Assorted home-made cakes - 5,50*

### **Saint Honorè** <sup>(1) (3) (7)</sup>

*Bignè allo zabaione, sfoglia caramellata, mousse di cioccolato fondente e bianco - 7,00*

*Eggnog cream puffs, caramelized puff pastry, dark and white chocolate mousse - 7,00*

### **Pesca Melba (Dedicata ad Auguste Escoffier)** <sup>(1) (3) (7)</sup>

*Semifreddo alla cheesecake, sorbetto alla pesca, salsa lamponi e fragola - 7,00*

*Cheesecake parfait, peach sorbet, raspberry and strawberry sauce - 7,00*

### **Ravioli di torta d'erbe** <sup>(1) (3) (7)</sup>

*Crema inglese alla vaniglia e coulis di frutti rossi - 7,00*

*English vanilla cream and red fruit coulis - 7,00*

### **Cantucci e vin santo** <sup>(1) (3) (7)</sup>

*Mousse di cantucci salsa al vin santo e croccante alle mandorle - 7,00*

*Cantucci mousse with vin santo sauce and crunchy almonds - 7,00*

### **Tiramisù** <sup>(1) (3) (7)</sup> - 5,00

### **Bicchierino di ricotta** <sup>(1) (7)</sup> - 5,00

*con frutta e crumble di cereali*

### **Macedonia di frutta** *Fruit salad - Fragole Strawberries - Ananas Pineapple* - 5,00

### **Macedonia di frutta o fragole con gelato o panna montata** <sup>(1) (3) (7)</sup> - 6,00

*Fruit salad or strawberries with ice-cream or whipped cream*



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.

# Menu

## Coppe gelato *Ice-cream*

---

<b>Coppa Elegante</b> <sup>(1) (3) (7)</sup> .....	euro 6,00
Gelato alla crema, cioccolato caldo e panna montata <i>Vanilla, hot chocolate and whipped cream</i>	
<b>Coppa Cremosa</b> <sup>(1) (3) (7) (8)</sup> .....	euro 7,00
Gelato alla crema e cioccolato con pinoli e rum <i>Vanilla and chocolate with rum and pine-nuts</i>	
<b>Coppa Deliziosa</b> <sup>(1) (3) (7) (8)</sup> .....	euro 6,00
Gelato al fior di latte, amaretti e sherry <i>Milk cream with macaroon and sherry</i>	
<b>Coppa Caldo Freddo</b> <sup>(1) (3) (7)</sup> .....	euro 7,00
Gelato alla stracciatella, cioccolato caldo, caffè e panna montata <i>Stracciatella ice-cream with hot chocolate, coffee and whipped cream</i>	
<b>Coppa Passionale</b> <sup>(1) (3) (7) (8)</sup> .....	euro 6,00
Nocciola affogata al caffè, riccioli di cioccolato fondente e Grand Marnier <i>Nut ice-cream with coffee, pieces of dark chocolate and Grand Marnier</i>	
<b>Coppa Sottobosco</b> <sup>(1) (3) (7)</sup> .....	euro 7,00
Gelato al fior di latte, frutti di bosco freschi e cioccolato caldo <i>White cream with soft fruits and hot chocolate</i>	
<b>Sorbetto con gelato alla frutta</b> .....	euro 5,00



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.



# Menu

## Bevande *Drinks*

---

<b>Acqua in bottiglia cl. 75</b> .....	euro 2,50
<i>Battled water</i>	
<b>Acqua in bottiglia cl. 50</b> .....	euro 1,50
<i>Bottled water</i>	
<b>Birra alla spina Moretti Piccola</b> <sup>(1)</sup> .....	euro 3,00
<i>Small draft beer</i>	
<b>Birra alla spina Moretti Media</b> <sup>(1)</sup> .....	euro 5,00
<i>Medium draft beer</i>	
<b>Bibita in lattina</b> .....	euro 3,00
<i>Soft drinks</i>	
<b>Vino al bicchiere</b> <sup>(12)</sup> .....	euro 4,00
<i>Glass of wine</i>	
<b>Vino della casa Mezzo litro</b> <sup>(12)</sup> .....	euro 8,00
<i>Half liter of house wine</i>	
<b>Vino della casa Quartino</b> <sup>(12)</sup> .....	euro 5,00
<i>A quarter of house wine</i>	
<b>Caffè</b> <i>Coffee espresso, americano, macchiato, decaffeinato, orzo</i> .....	euro 2,00
<b>Caffè corretto</b> .....	euro 2,50
<b>Cappuccino</b> <sup>(7)</sup> .....	euro 2,50
<b>Amari e digestivi</b> .....	euro 4,00



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.