

Menu

I piatti della tradizione

Toscano ⁽¹⁾ 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 ⁽⁴⁾⁽⁹⁾ Mare

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

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

Pecorino fritto ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ Vegetariano

Coulisse di pere e guarnizione al miele - 10,00

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

Tortelli lucchesi ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ - 11,00 Terra

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

Padella di tagliolini ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾ 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 ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Mare

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

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

Manzo al coltello ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ Terra

Carne di manzo servita con insalatina di porcini, crema di parmigiano e patate delfino - 22,00

Beef tartare served with fresh porcini mushroom, cream of parmigiano and potatoes - 22,00

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 ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾ 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

L'Uovo ⁽³⁾⁽⁹⁾ Terra

Su crema di patate vitellozze e salsiccia croccante - 9,00

Egg with cream of potatoes and sausage - 9,00

Panzanella ⁽¹⁾⁽⁷⁾ Terra

Panzanella croccante con girello di manzo scottato e crema di bufala - 12,00

Crispy "panzanella" with seared beef silverside and buffalo cream - 12,00

Scampi * ⁽²⁾ Mare

bolliti con insalatina di finocchi e arancio e fondente di cioccolato - 14,00

*Boiled Scampi * with fennel and orange salad with chocolate sauce - 14,00*

Budino di cernia ⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾ Mare

Fondente di zucca, briciole di amaretti e mostarda di frutta - 13,00

grouper pudding, pumpkin cream, amaretti crumbs and fruit mustard - 13,00

Pere ⁽¹⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ Vegetariano

In sfoglia su crema di pecorino e noci croccanti - 9,00

Sliced pears with cream of pecorino and nuts - 9,00

Ceci ⁽¹⁾ Vegan

Passata di ceci con pomodorini stufati e tofu panato - 10,00

Chickpea puree with stewed cherry tomatoes and breaded tofu - 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*

Spaghetti quadrati ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Terra

Spaghetti artigianali su crema di porri, pecorino, cuore di prosciutto e crema di aceto balsamico - 13,00
Artisanal spaghetti on leek cream, pecorino cheese, ham and balsamic vinegar cream - 13,00

Raviolo di parmigiano ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁹⁾ Terra

Con funghi porcini e pancetta croccante - 15,00
Parmesan ravioli with porcini mushroom and bacon - 15,00

Riso Carnaroli ⁽⁹⁾⁽¹²⁾ Terra

Mantecato al fegato grasso, mela verde e riduzione di vin Santo (minimo per 2 persone) - 32,00
Carnaroli rice creamed with foie gras, green apple and vin Santo reduction (min for 2 people) - 32,00

Gnocchi di topinambur ⁽¹⁾⁽¹⁴⁾⁽⁹⁾ Mare

con arselle, radicchio spontaneo lucchese e semi di zucca - 14,00
Jerusalem artichoke gnocchi with clams, spontaneous radicchio from Lucca and pumpkin seeds - 14,00

Sognando una pasta e fagioli in riva al mare ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽¹⁴⁾ Mare

Pasta e fagioli di mare - tra tradizione e innovazione - 13,00
Sea pasta and beans - between tradition and innovation - 13,00

Paccheri ⁽¹⁾⁽¹⁴⁾⁽⁹⁾ Mare

con polpa di granchio, broccoli e pomodoro emulsionato - 15,00
Paccheri pasta with crabmeat, broccoli and tomato emulsion - 15,00

Orzo ⁽¹⁾⁽⁹⁾ Vegan

con prezzemolo, crema d'aglio e polvere di capperi - 11,00
Barley with parsley, garlic cream and caper powder - 11,00

Riso Roma ⁽⁷⁾⁽⁹⁾ Vegetariano

Mantecato con fave, stracciatella di bufala e frutti rossi (minimo per 2 persone) - 28,00
Roma rice creamed with broad beans, buffalo stracciatella and red fruits (min for 2 people) - 28,00

Zuppa alla frantoiana ⁽⁹⁾ Vegan - 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.



Menu

Secondi piatti *Second courses*

Con contorno abbinato

Faraona *Terra*

Cotta a bassa temperatura all'uva con patate al lardo e carote alla menta - 21,00

Guinea fowl cooked at low temperature, potatoes with lardo and carrots with mint - 21,00

Carrè di Agnello ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ *Terra*

Agnello in crosta di pistacchio, soffice di topinambur e salsa ai frutti rossi - 22,00

Lamb in pistachio crust, Jerusalem artichoke soufflé and red fruit sauce - 22,00

Filetto di manzo ⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ *Terra*

Cotto a 56° con riduzione di vino rosso e melograno, cicoria spadellata e sformatino di cavolo - 21,00

Filet of beef cooked at 56° with red wine and pomegranate reduction, sautéed chicory and cabbage flan - 21,00

Tonno ⁽⁴⁾⁽⁹⁾ *Mare*

Tataki di tonno* con salsa al frutto della passione, caramello liquido e cavolo romano- 25,00

Tuna tataki with passion fruit sauce, liquid caramel and roman cabbage - 25,00*

Baccalà ⁽⁴⁾⁽⁹⁾ *Mare*

Baccalà al forno involto nella bietola su salsa livornese e patate naturali - 22,00

Baked salt cod with chard, livornese sauce and potatoes - 22,00

Salmone ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾ *Mare*

Su assoluto di topinambur e spugna di melanzane - 23,00

Sautéed lobster with sauce of Jerusalem artichoke and aubergine flan - 23,00

Patata ⁽⁹⁾ *Vegan*

Patata farcita con funghi su coulis di pomodoro - 14,00

Potato stuffed with mushrooms on tomato coulis - 14,00

Barbarossa ⁽¹⁾⁽⁹⁾ *Vegetariano*

Barbarossa con fondente di polenta e gocce di peperone verde - 14,00

Barbarossa with polenta fondant and drops of green pepper - 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 solfati 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 ⁽⁹⁾ - 5,00

Baked vegetables - 5,00

Insalata mista ⁽⁹⁾ - 5,00

Mixed salad - 5,00

Spinaci saltati all'aglio ⁽⁹⁾ - 4,50

Garlic sauteed spinach - 4,50

Per i più piccoli... *Kid's*

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 ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁹⁾ - 6,00

Pasta with tomato sauce - 6,00

Il nostro hamburger di carne di manzo con patatine fritte ⁽⁸⁾ - 10,00

Selected beef hamburger with chips - 10,00

La cotoletta alla milanese con patatine fritte ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾ - 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 solfati 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 ⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾ *Mare*

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

Mixed salad, tuna, corn, fresh onions, mozzarella, celery, carrots - 8,00

Carpaccio di mele e avocado ⁽⁸⁾ *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 ⁽⁷⁾⁽¹¹⁾ *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 ⁽⁴⁾ *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 solfati 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 ^{(1) (3) (7) (8)}

Assorted home-made cakes - 5,50

Sandwich San Frediano ^{(1) (3) (7)}

Cheese cake, lamponi freschi e salsa al Mojito - 8,00

Cheese cake with fresh raspberries and mojito sauce - 8,00

Focaccia dolce ^{(3) (7) (1)}

All'uvetta con panna montata e mantecato al caramello salato - 7,00

Sweet raisin focaccia with whipped cream and salted caramel - 7,00

Tortino caldo ^{(1) (3) (7)}

Al radicchio con salsa cachi - 8,00

Hot pie with radicchio and persimmon sauce - 8,00

Semifreddo del San Colombano ^{(3) (7)} - 7,00

Tiramisù ^{(1) (3) (7)} - 5,00

Bicchierino di ricotta ^{(1) (7)} - 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 ^{(1) (3) (7)} - 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*

Coppa Elegante ^{(1) (3) (7)} Gelato alla crema, cioccolato caldo e panna montata <i>Vanilla, hot chocolate and whipped cream</i>	euro 6,00
Coppa Cremosa ^{(1) (3) (7) (8)} Gelato alla crema e cioccolato con pinoli e rum <i>Vanilla and chocolate with rum and pine-nuts</i>	euro 7,00
Coppa Deliziosa ^{(1) (3) (7) (8)} Gelato al fior di latte, amaretti e sherry <i>Milk cream with macaroon and sherry</i>	euro 6,00
Coppa Caldo Freddo ^{(1) (3) (7)} Gelato alla stracciatella, cioccolato caldo, caffè e panna montata <i>Stracciatella ice-cream with hot chocolate, coffee and whipped cream</i>	euro 7,00
Coppa Passionale ^{(1) (3) (7) (8)} 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>	euro 6,00
Coppa Sottobosco ^{(1) (3) (7)} Gelato al fior di latte, frutti di bosco freschi e cioccolato caldo <i>White cream with soft fruits and hot chocolate</i>	euro 7,00
Sorbetto con gelato alla frutta	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 solfati 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*

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