

# LANZANI

bottega & bistrot

## PIATTO UNICO DELLA BOTTEGA

Caesar salad di pollo  
15

Tartare di manzo di Bat con  
acciughe, cipolline e capperi  
15

Tartare di manzo con carciofi e grana  
15

Roast-beef all'inglese, misticanza  
con pomodorini e scaglie di parmigiano  
14

Bresaola salumificio Migliorati  
con olio extra vergine di oliva  
selezione Lanzani  
13

Crudo di Parma S. Ilario  
e mozzarella di bufala caseificio  
Barlotti gr. 125  
16

Lievitata classica, pomodoro  
San Marzano, bufala e basilico  
14

## PRIMI

Riso venere spadellato con gamberi  
e verdure al profumo di lime  
15

Mezzi paccheri all'Amatriciana  
15

Spaghetti Gentile, Pomodoro fresco  
datterino, caprino e limone  
15

Lasagna alla bolognese  
13

Parmigiana di melanzane  
13

Fettuccine all'uovo, pesto di basilico  
e ragu di mare  
16

Gnocchetti di patate con melanzane,  
pomodorini, basilico e ricotta salata  
14

Scopri anche i fuori carta,  
nuovi ogni giorno.  
Chiedi al nostro staff.

## FRESH SALADS

Insalata di cavolo viola  
con noci, parmigiano  
e lampone ghiacciato

Piccola | Grande  
6 | 12

Fish salad:  
insalata di gamberi, avocado  
pomodorini e uova  
18

## SECONDI

Guancialino di vitello  
con cremoso di patate  
24

Lanz burger con chips  
19

Salmone in olio cottura  
con verdure al forno  
18

## CONTORNI

A scelta tra:  
patate arrosto, verdure alla griglia,  
soffice di patate, verdure sauté,  
giardiniera, chips

5

## DESSERT

Cheesecake ai frutti rossi  
6

Frutta  
6

Gelato al pistacchio  
5

Sorbetto al limone  
5

Zuppetta fredda al cioccolato  
bianco, yogurt, lamponi  
e sbrisolona  
6



## VINI AL CALICE

Per la mescitadi vino chiedere  
al nostro staff, ogni giorno  
a rotazione proposte  
differenti.

## A disposizione i piatti dal banco gastronomia

Acqua  
Naturale/Frizzante  
0.75l | 0.25l  
3.00 | 2.00

Caffè torrefazione  
Giamaica  
2.00

Coperto 3.00

Inquadra il qr code e scopri la  
nostra carta vini:



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.



@lanzanibottegaebistrot