


LeNo7  
BISTROT

## Menù degustazione vegetariano

65

### Antipasti

*Semplicemente carota*    

Carota Bio alla brace, glassata con BBQ all'Ace, pesto di foglie di carota e terra di cacao

*Iceberg alla puttanesca* 

Iceberg ripassata in griglia, servita con salsa alla puttanesca vegetale e olive nere croccanti

### Primi

*Mister raviolo*    

Raviolone farcito con pesto alle erbe spontanee, burro aromatizzato alle mele e beurre blanc al tempeche

### Secondi

*Er carciofo*    

Carciofo alla romana ripassato in padella, servito con briciole di frolla al finto pecorino e spuma al parmigiano

### Dolci

*Il dolce orto*    

Cialda di frolla alle mandorle, namelaka ai piselli, edamame caramellato, datterini confit e polvere di limone

### Pairing vini

35

## Menù degustazione

65

### Antipasti

*Declinazione di una Zucchina in scapece*     

Zucchina chiara biologica grigliata, crema di scapece, zucchine marinate, crumble di zucchine e gel di carpione

### Primi

*Non sono uno spaghetti al caviale*   

Spaghettone come udon mantecato con burro acido, salmerino marinato, uova di aringa e limone in salamoia

### Secondi

*Maki di spigola*    

Duetto di spigola farcito con gamberi, pesto leggero avvolto in alga nori e servito con caponatina di verdure estive

### Dolci

*Un classico*   

Torta di rose e salsa allo zabaione

## Pairing vini






35

# ANTIPASTI













## Antipasti

- Tutto un altro salume*      18  
Magatello di manzo marinato al franciacorta servito con shokupan, crema di caprino e granita di polpello e sedano
- Controcorrente*    20  
Lingotto di salmone in olio cottura, insalata croccante dell'orto, kefir, polvere di limone bruciato e agro di frutti rossi
- Asparago alla carbonara*      16  
Asparagi alla brace, finta carbonara, bottarga di tuorlo e croccante di pane e nocciole
- Semplicemente carota*      16  
Carota Bio alla brace, glassata con BBQ all'Ace, pesto di foglie di carota e terra di cacao
- Iceberg alla puttanesca*  15  
Iceberg ripassata in griglia, servita con salsa alla puttanesca vegetale e olive nere croccanti

















**Primi**

- Piccola heidi*  18  
Spätzle alle erbe, latticello al fieno, crema di agretti,  
aglio orsino e briciole di pane di segale
- Non sono uno spaghetti al caviale*  22  
Spaghettono come udon mantecato con burro acido,  
salmerino marinato, uova di aringa e limone in salamoia
- Viaggio in costiera*  20  
Pacchero ai 3 pomodori (corbari, pesto di pomodori  
semi-dry, pomodori confit), tarallo napoletano e acqua  
di provola
- Mister raviolo*  18  
Raviolone farcito con pesto alle erbe spontanee, burro  
aromatizzato alle mele e beurre blanc al tempeche
- Bangkok lima A/R*  18  
Zuppa Tom Kha servita come un ceviche

## Secondi

- Viaggio in nordafrica*    25  
 Scamoncino di agnello in dolce cottura,  
 tabulet, salsa allo yogurt e olio alla menta
- Maki di spigola*     27  
 Duetto di spigola farcito con gamberi, pesto  
 leggero avvolto in alga nori e caponatina di  
 verdure estive
- Melanzana scoppiata*  20  
 Melanzana scoppiata in forno, rifarcita,  
 servita con fondente di pomodoro e spuma al  
 parmigiano
- Re pomodoro*    20  
 Pomodoro alla brace farcito con pappa al  
 pomodoro, maionese al limone, acqua di  
 pomodoro e olio al basilico
- Fuoco e fiamme*  36  
 Steak di nostra selezione con verdure di  
 stagione

## ***Dolci***

- Willy Wonka***      12  
Lingotto di cioccolato, wafer e frutti rossi
- Un classico***     10  
Torta di rose e salsa allo zabaione
- Il dolce orto***       11  
Cialda di frolla alle mandorle, namelaka ai piselli, edamame caramellato, datterini confit e polvere di limone
- Pesca alla brace***  12  
Crumble di biscotto al cioccolato, pesca alla brace, spuma allo yogurt, miele alla lavanda
- Gelati e sorbetti*** 9

## Allergeni



Cereali contenenti glutine e prodotti derivati  
(grano, segale, orzo, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati)



Crostacei e prodotti derivati



Uova e prodotti derivati



*Pesce e prodotti derivati (tranne: gelatina o colla di pesce utilizzate come chiarificante nella birra e nel vino)*



Arachidi e prodotti derivati



Soia e prodotti derivati



Latte e prodotti derivati, incluso lattosio



Frutta a guscio e prodotti derivati  
Mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*)



Sedano e prodotti derivati



Senape e prodotti derivati



Semi di sesamo e prodotti derivati



Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.



Lupini e prodotti derivati



Molluschi e prodotti derivati

*Tutte le preparazioni nascono  
interamente nella nostra cucina*