









MENU' PRANZO













LeNo7
BISTROT

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
- Iceberg alla puttanesca*  15
Iceberg ripassata in griglia, servita con salsa alla
puttanesca vegetale e olive nere croccanti

Primi




- Piccola heidi*     18
Spatzle alle erbe, latticello al fieno, crema di agretti, aglio orsino e briciole di pane di segale
- 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, beurre blanc al tempeche


SECONDI

Secondi

- 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  28
Steak di nostra selezione al carbone con
verdure di stagione

Dolci

Un classico    10
Torta di rose e salsa allo zabaione

Pesca alla brace  12
Crumble di biscotto al cioccolato, pesca alla brace, spuma allo yogurt, miele alla lavanda

Gelati e sorbetti      9
Gelati e sorbetti di nostra produzione

Menù pranzo 40
Due piatti a scelta, dolce, coperto

Pala romana

Mediterranea  18

Pomodori confit, crema di pomodori confit, stracciatella e culaccia




Napoli  17

Tartare di pomodori, acciughe, capperi e olive, top di aggiughe del mediterraneo DOP e fiore di cappero

Verdure  16

Mozzarella fior di latte, verdure miste ripassate in forno, fonduta di grana

Non la solita insalata

- La nostra caesar salad*  17
Crostone di focaccia, lattuga romana cotta,
pollo cotto a bassa temperatura, salsa
Caesar, cialda di parmigiano
- Baccalà e verdure al fumo*  18
Verdure di stagione ripassate al forno,
baccalà cotto a bassa temperatura,
salsa pil-pil
- Vegetariana*  15
Misticanza aromatica, frutta di stagione,
vinaigrette con aceto di fichi e vaniglia,
scaglie di cacio, fonduta di Blu

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 SO₂.



Lupini e prodotti derivati



Molluschi e prodotti derivati

*Tutte le preparazioni nascono
interamente nella nostra cucina*

Wi-Fi: BoMa
Password: 31102025