

MENU' PRANZO

LeNo
BISTROT

Antipasti

Tutto un altro salume (7,8,10)

Carpaccio di manzo marinato al franciacorta, crema di caprino, vinaigrette alla senape e nocciole tostate 18
Franciacorta-marinated beef eye round, shokupan bread, goat cheese cream, grapefruit and celery granita

Controcorrente (4,7,6)

Lingotto di salmone in olio cottura, insalata croccante dell'orto, kefir, polvere di limone bruciato e agro di frutti rossi 20
Oil-poached salmon fillet, crisp garden salad, kefir, burnt lemon powder and red fruit vinegar reduction

Semplicemente carota (1,6,7,8)

Carota Bio alla brace, glassata con BBQ all'ace, pesto di foglie di carota e terra di cacao 16
Charcoal-grilled organic carrot, glazed with ACE BBQ sauce, carrot leaf pesto and cocoa soil

Re pomodoro (1,7,3)

Pomodoro alla brace farcito con pappa al pomodoro, maionese al limone, acqua di pomodoro e olio al basilico 18
Charcoal-grilled tomato filled with pappa al pomodoro, lemon mayonnaise, tomato water and basil oil

Primi*Non sono uno spaghetti al caviale (1,4,7)*

Spaghettone quadrato mantecato con burro acido, salmerino marinato, uova di aringa e limone in salamoia 22

Thick spaghetti prepared like udon, cultured butter, marinated char, herring roe and preserved lemon

Viaggio in costiera (1,3,7,8,9)

Pacchero ai 3 pomodori (corbari, pesto di pomodori semi-dry, pomodori confit), tarallo napoletano e acqua di provola 20

Pacchero with three tomatoes (Corbarino, semi-dried tomato pesto, confit tomatoes), Neapolitan Tarallo and smoked provola water

Mister raviolo (1,3,7)

Raviolo quadrato con ripieno fondente alla carbonara servito con guanciale croccante 18

Large raviolo, wild herb pesto, apple-infused butter and tempeh beurre blanc

Orzotto ai porcini (1,7,9)

Orzotto ai porcini, fonduta al parmigiano e olio al rosmarino 20

Porcini mushroom orzotto, Parmesan fondue and rosemary oil

SECONDI

Secondi

Agnello fondente al BBQ (7,9)

Agnello alla brace, purea di carote speziate e indivia belga, salsa allo yogurt 25
Charcoal-grilled lamb, spiced carrot purée, Belgian endive and yogurt sauce

Maki di spigola (2,4,7,8)

Duetto di spigola farcito con gamberi, pesto leggero 27
servito in alga nori, caponatina di verdure
Sea bass roulade, shrimp, light pesto, wrapped in nori and summer vegetable caponata

Melanzana scoppiata (7)

Melanzana scoppiata in forno, servita con fondente 20
di pomodoro e spuma al parmigiano
Oven-baked aubergine, tomato fondant and parmesan foam

Fuoco e fiamme (7)

Steak di nostra selezione con verdure di stagione 36
Selected cut of steak with seasonal vegetables

Dolci

Tiramisù (1,3,7)

Tiramisù con cialda croccante al cacao 10
Tiramisù with a crispy cocoa wafer

Un classico (1,3,7)

Torta di rose e salsa allo zabaione 10
Rose cake with zabaione

La nostra caprese (1,3,7)

Caprese al cioccolato bianco e caffè, servita 12
 con albicocche candite
*White chocolate and coffee Caprese cake, served
 with candied apricots*

Pesca alla brace (7)

Crumble di biscotto al cioccolato, pesca alla 12
 brace, spuma allo yogurt, miele alla lavanda
*Chocolate biscuit crumble, charcoal-grilled peach,
 yogurt foam and lavender honey*

Menù pranzo

due piatti a scelta, dolce, coperto 40
*Two dishes of your choice, dessert and cover charge
 included*

Pizza in padella

Mediterranea (1,7,9)

Pomodori confit, crema di pomodori confit,
stracciatella e culaccia

17

*Confit tomatoes, confit tomato cream, stracciatella
and culaccia*

Espana (1,4)

Pomodoro, olive, capperi, acciughe del
cantabrico

15

Tomato, olives, capers and Cantabrian anchovies

Non la solita insalata

La nostra caesar salad (1,3,7,10)

Crostone di focaccia, lattuga romana cotta, pollo cotto a bassa temperatura, salsa Caesar, cialda di parmigiano 17

Focaccia crostone, braised Romaine lettuce, slow-cooked chicken, Caesar sauce and Parmesan crisp

Come una nizzarda (3,4,7)

Misticanza aromatica, uova sode, olive nere, acciughe, tonno, pomodorini, bocconcini di mozzarella 15

Aromatic mixed salad, hard-boiled egg, black olives, anchovies, tuna, cherry tomatoes and mozzarella pearls

Baccalà e insalata di finocchi (4,7)

Baccalà, insalata di finocchi, dressing d'arancia 18

Salt cod, fennel salad and orange dressing

Allergeni



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



2) Crostacei e prodotti derivati



3) Uova e prodotti derivati



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



5) Arachidi e prodotti derivati



6) Soia e prodotti derivati



7) Latte e prodotti derivati, incluso lattosio



8) 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*)



9) Sedano e prodotti derivati



10) Senape e prodotti derivati



11) Semi di sesamo e prodotti derivati



12) Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.



13) Lupini e prodotti derivati



14) Molluschi e prodotti derivati

*Tutte le preparazioni nascono
interamente nella nostra
cucina*