

LÉCRU DEHORS

Le menu pour votre déjeuner léger
Das Menü für Ihr Light Lunch

De 12h30 à 14h30
Von 12.30 bis 14.30 Uhr

LÈCRU DEHORS

POISSON CRU* ** – ROHER FISCH* ** ∞ 35
Selon disponibilité du marché – Je nach Marktverfügbarkeit

CREVETTES* ROUGES FRITES
GEBRATENE ROTE GARNELEN* ∞ 35
*Avec mayonnaise au citron vert et concassé de tomates
Mit Limettenmayonnaise und Tomatenconcassé*

CULATELLO ÉLEVÉ À LA FERME
AUF DEM BAUERNHOF GEREIFTER CULATELLO ∞ 22
*De la ferme Pradella, avec burrata artisanale
Vom Bauernhof Pradella, mit handwerklich hergestellter Burrata*

SALADE DU CHEF
CHEF SALAT ∞ 18
*Au thon, olives Taggiasca, œufs et morceaux de saumon
Mit Thunfisch, Taggiasca-Oliven, Eiern und Lachshäppchen*

CLUB SANDWICH GRILLÉ – GERÖSTETES CLUB-SANDWICH ∞ 18
*Poulet, Emmental, mayonnaise, tomate et speck de canard
avec des frites rustiques
Hähnchen, Emmentaler, Mayonnaise, Tomate und Entenspeck
mit rustikalen Pommes Frites*

SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS
DU LAC DE CÔME ET DES ENVIRONS
AUSWAHL FRISCHER UND REIFER KÄSE
VOM COMER SEE UND DER UMGEBUNG ∞ 18
Avec des compotes maison - Mit hausgemachtem Kompott



TAGLIOLINI DE PÂTES FRAÎCHES ROUGES
ROTE FRISCHE PASTA-TAGLIOLINI ∞ 30
Au homard, tomates cerises et basilic
Mit Hummer*, Kirschtomaten und Basilikum*

DEMI-PACCHERI – HALBPACCHERI ∞ 22
*Avec crème de tomate, burrata, basilic, Parmigiano Reggiano vieilli 30 mois
et œufs de corégone
Mit Tomatencreme, Burrata, Basilikum, Parmigiano Reggiano
30 Monate lang gereift und Felchenrogen*

LÈCRU DE HORS

DE LA GRILLE – AUS DEM NETZ

FILET DE BOEUF GRILLÉ – *GEGRILLTES RINDERFILET* ∞ 30

Avec des pommes de terre rustiques – Mit rustikalen Kartoffeln

HAMBURGER GOURMAND – *GOURMET-HAMBURGER* ∞ 24

Avec bœuf, pain au levain et céréales, fromage scimudin, bacon, tomate, laitue et mayonnaise à la moutarde

Mit Rindfleisch, Sauerteigbrot mit Müsli, Scimudin-Käse, Speck, Tomate, Salat und Senf-Mayonnaise

FILET DE DAURAISSON* GRILLÉ
*GEGRILLTES BRASSENFILET** ∞ 22

À la crème de courgettes et menthe

Mit Zucchini- und Minzcreme

CÉLERI-RAVE – *SELLERIE* ∞ 18

Grillé avec réduction de vinaigre balsamique

Gegrillt mit Balsamico-Essig-Reduktion

PROPOSITIONS GRILLÉES DU JOUR
GEGRILLTE VORSCHLÄGE DES TAGES ∞

DESSERTS – NACHSPEISEN

PANNA COTTA ∞ 8

*Aromatisé au café et à l'orange, avec caramel salé et pacanes
Kaffee- und Orangengeschmack, mit gesalzenem Karamell und Pekannüssen*

GLACE AU YAOURT ** – *JOGHURTEIS* ** ∞ 8

*Avec nectar de myrtille, myrtilles fraîches, meringue et crème fraîche
Mit Blaubeer-Nektar, frischen Blaubeeren, Baiser und frischer Sahne*

FRUITS FRAIS EN TRANCHES – *FRISCHE FRÜCHTE IN SCHEIBEN* ∞ 8

*Avec glace** fior di latte – Mit Fior di Latte-Eis***

NOS SORBETS – *UNSERE SORBETS*** ∞ 8

Couvert: ∞ 4 par personne – Gedeckgebühr: ∞ 4 pro Person

*Pour garantir des normes d'hygiène et organoleptiques élevées, ces produits peuvent être réfrigérés à -18° C ou congelés. ** Afin de garantir des normes d'hygiène et organoleptiques élevées, ces produits sont conservés à -18° C ou congelés. Veuillez noter que les aliments et les boissons préparés et servis dans cet établissement peuvent contenir des ingrédients considérés comme allergènes. Merci de consulter le personnel de salle pour toute information complémentaire. *Um hohe hygienische und organoleptische Standards zu gewährleisten, können diese Produkte bei -18 °C schockgekühlt oder eingefroren werden. **Um hohe hygienische Standards zu gewährleisten, werden diese Produkte bei einer Temperatur von -18 °C gelagert oder eingefroren. Wir informieren unsere Kunden darüber, dass die in diesem Restaurant zubereiteten und servierten Speisen und Getränke Zutaten enthalten, die als Allergene gelten. Die vollständige Liste aller Allergene steht Ihnen zur Verfügung, bitte fragen Sie den Saalchef.

LÈCRU
DEHORS

Castello di Casiglio
Via Cantù, 21 – Erba (CO)
+39 031 627288
info@lecuristorante.it
www.lecuristorante.it

