

RISTORANTE
LÈCRU

La carte de votre light lunch
Das Menü für Ihre light lunch

De 12 h 30 à 14 h 30
von 12.30 Uhr bis 14.30 Uhr

RISTORANTE LÈCRU

CULATELLO ET FLEURS DE COURGE

CULATELLO UND ZUCCHINIBLÜTEN (1-9-12) ∞ 26

Culatello affiné à la ferme et fleurs de courgette en deux versions
Culatello von der Az. Agricola Pradella sowie Zucchini Blüten in zwei Sorten

PATANEGRA

maturation 36 mois / Reifegard 36-monate (4-7) ∞ 30

Provenant des cochons 100% ibériques, laissés libres dans les "dehesas" et nourris avec les glands. Servi avec anchois de la mer Cantabrique, burrata e poivrons rôtis
Schinken aus 100% reinen iberischen Schweinen, die in den Dehesas freigelassen und von Eicheln ernährt werden. Mit kantabrischen Sardellen, Burrata-Käse und gerösteten Paprikaschoten

ASPERGES ET ŒUF DE SELVA

SPARGEL UND SELVA-EIER (1-3-7) ∞ 22

Asperges à la milanaise, œuf croustillant, parmesan affiné 30 mois
Spargel nach Mailänder Art, knuspriges Ei, 30 Monate gereifter Parmesan

ROASTBEEF DE CÉLERI-RAVE

KNOLLESELLERIE ROASTBEEF (6-7) ∞ 18

Sa réduction, scimudin fondant
Seine Reduktion, Scimudin-Käse

SALADE LÈCRU

LÈCRU SALAT (4-6-9) ∞ 24

Guacamole, radicchio, avocat grillé, saumon* et quinoa croustillant
Guacamole, Radicchio, geröstete Avocado, Lachs und knusprige Quinoa*

PASTA E RISO

TAGLIOLINI FRAIS AUX 30 JAUNES D'ŒUFS

FRISCHE TAGLIOLINI MIT 30 EIGELB (1-3-4) ∞ 28

Ail, huile d'olive et piment, fèves fraîches et anchois de la mer Cantabrique
Knoblauch, Olivenöl und Chili, frische Saubohnen und kantabrische Sardellen

RISOTTO CAMPO DELL'OSTE SÉLECTION. ISOS

ISOS AUSWAHL CAMPO DELL'OSTE RISOTTO (3-7) ∞ 24

les herbes aromatiques de nos collines, fondue au pecorino et œuf mariné
Wildkräuter aus unseren Hügeln, Pecorino-Fondue und mariniertes Ei

RISTORANTE LÈCRU

PLATS PRINCIPAUX | HAUPTGERICHTE

CÔTELETTE DE VEAU AU BEURRE ET À LA SAUGE

KALBSKOTELETT MIT BUTTER UND SALBEI (1-7) ∞ 28

Pommes de terre de Côte et jeunes pousses d'épinards croquantes
Kartoffeln aus Como und knackiger Babyspinat

FILET DE BŒUF GRILLÉ

GEGRILLTES RINDERFILET ∞ 32

Légumes grillés | *Gegrilltes Gemüse*

BAR SAUVAGE

WILDER SEEBARSCH (3-7) ∞ 28

Tomate, burrata et olives croquantes | *Tomaten, Burrata und knusprige Oliven*

MILLEFEUILLES DE TOMATES ET D'AUBERGINES

TOMATEN-AUBERGINEN-MILLEFEUILLE (5-7-8) ∞ 24

ET colatura de provola
und Colatura aus Provola-Käse

LES PROPOSITIONS DU JOUR DE VIANDE ET DE POISSON GRILLÉS*

TÄGLICHE AUSWAHL AN GEGRILLTEM FLEISCH UND FISCH* ∞

DOLCI | DESSERTS

CRÈME AU CITRON BIO

BIO-ZITRONENCREME (1-7) ∞ 9

Croccanti et son sorbet | *knusprige Stückchen und das Sorbet dazu*

LA NOSTRA COLOMBA PASQUALE (1-3-7-8) ∞ 9

Chocolat blanc et pistache
Weißer Schokolade und Pistazien

MYRTILLES (3-7)

HEIDELBEEREN ∞ 9

Avec de la glace au yaourt | *Mit Joghurt-Eis*

SÉLECTION DE SORBETS ET DE GLACES ARTISANALES**

AUSWAHL AN SORBETS UND HANDWERKLICHEM EIS** (3-7) ∞ 9

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

*Per garantire elevati standard igienico-sanitari ed organolettici questi prodotti possono essere abbattuti a -18° C o surgelati.

** Per garantire elevati standard igienico-sanitari questi prodotti sono conservati ad una temperatura a -18 C o surgelati

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni. Per eventuali intolleranze, allergie o per l'elenco completo di tutti gli allergeni, Vi invitiamo a chiedere al responsabile di sala.

*This product may have been kept at temperature of -18° C or otherwise frozen in order to meet top hygienic, sanitary and organoleptic standard.

**This product has been conserved at temperature of -18° C or otherwise frozen in order to meet top hygienic, sanitary and organoleptic standard. We inform our guests that food and beverage served in our restaurant and bar, might contain allergene ingredients. Please do not hesitate to contact our service staff for further information **This product has been conserved at temperature of -18° C or otherwise frozen in order to meet top hygienic, sanitary and organoleptic standard. We inform our guests that food and beverage served in our restaurant and bar, might contain allergene ingredients. Please do not hesitate to contact our service staff for further information.

RISTORANTE LÈCRU

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

