

RISTORANTE
LÈCRU

La carta del vostro light lunch
The menu for your light lunch

Dalle 12:30 alle 14:30
From 12.30pm to 2.30pm

RISTORANTE LÈCRU

SALMONE MARINATO

MARINATED SALMON (4-6-7-9-10-12) ∞ 28*

agli agrumi e ginepro con insalatina di finocchi, arance e yogurt
with citrus fruits and juniper berries, served with a salad of fennel, oranges and yoghurt

PATANEGRA

stagionatura 36 mesi / 36-months aged (4-7) ∞ 30

ricavato da maiali di pura razza iberica al 100%, lasciati liberi nelle Dehesas e nutriti a ghianda.
Servito con acciughe del Cantabrico, burrata e peperoni arrostiti
*Patanegra produced with 100% pure Iberian breed pigs, left free in the "dehesas" and fed on acorns.
with anchovies from the Cantabrian Sea, burrata and roasted peppers*

OVETTO DI SELVA CROCCANTE

CRISPY SELVA EGG (1-3-7-12) ∞ 22

patate comasche e spuma di salsa olandese
potatoes from Como and Hollandaise sauce foam

PERLE DELL'ORTO

PEARLS OF THE GARDEN (1-9) ∞ 18

Crema di verdure, le sue perle, spiedino di pane croccante e zucca
Cream of vegetable soup, pearls, crispy bread skewers and pumpkin

INSALATONA LÈCRU

LÈCRU SALAD (4-7-9) ∞ 24

misticanza di stagione, pomodori appassiti, burrata avocado e acciughe del cantabrico
seasonal salad mix with sun-dried tomatoes, burrata cheese, avocado and Cantabrian anchovies

LA PASTA

TAGLIOLINI ALLA RAPA ROSSA

TAGLIOLINI WITH RED BEETROOT (1-3-7-9-12) ∞ 28

anatra all'arancia e fondo bruno
duck with orange and brown sauce

PACCHERO DI GRAGNANO

PACCHERO DI GRAGNANO PASTA (1-7-9) ∞ 24

alla crema di pomodoro, burrata e basilico
with tomato cream, burrata cheese and basil

RISTORANTE LÈCRU

DALLA GRIGLIA | FROM THE GRILL

LA CASSOEULA DELLA TRADIZIONE

TRADIZIONAL CASSOEULA (7-9) ∞ 24

con carne di Maiale Az. Agricola Pradella e verze di Canzo
one-pot meal based on cabbage from "Canzo" and pork

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA

GRILLED BEEF TAGLIATA (3-9-10-12) ∞ 28

patate al rosmarino e maionese alla senape | *rosemary potatoes and mustard mayonnaise*

FRITTO MISTO DI CALAMARI E GAMBERI ROSA

MIXED FRIED SQUID AND PINK SHRIMP (1-2-9-14) ∞ 30

guacamole e insalatina croccante | *Guacamole and crispy salad*

CAVOLO ROMANESCO ALLA BRACE

GRILLED ROMANESCO CAULIFLOWER* (8-9) ∞ 25

crema di cavolo nero, latte di mandorla e fondo vegetale
Black cabbage cream, almond milk, and vegetable stock

LE PROPOSTE DEL GIORNO DI CARNE E DI PESCE ALLA GRIGLIA*

DAILY SELECTION OF GRILLED MEAT AND FISH* ∞

DOLCI | DESSERTS

CREPES SUZETTE (1-3-7-12) ∞ 9

Con gelato al fior di latte | *with fior di latte ice cream*

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO

HOT CHOCOLATE CAKE (1-3-7) ∞ 9

salsa vaniglia, lamponi e gelato al lampone
vanilla sauce, raspberries, and raspberry ice cream

ANANAS MARINATO

MARINATED PINEAPPLE..... ∞ 9

pepe rosa e rosmarino con sorbetto** al limone | *pink pepper and rosemary with lemon sorbet***

SELEZIONE DI SORBETTI E GELATI** ARTIGIANALI

SELECTION OF SORBETS AND ARTISAN ICE CREAMS** (3-7) ∞ 9

Coperto: ∞ 4 per persona – Cover charge: ∞ 4 per 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.*

RISTORANTE LÈCRU

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

