

LÈCRU DEHORS

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

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

LÈCRU DEHORS

CRUDO DI PESCE* - RAW FISH* ∞ 35

Secondo la disponibilità del mercato – According to market availability

BRESAOLA DELLA VALCHIAVENNA

BRESAOLA FROM VALCHIAVENNA ∞ 16

Con burrata artigianale e pesto di rucoletta

With artisanal burrata and rocket pesto

SELEZIONE DI FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI
DEL LAGO E DINTORNI

SELECTION OF FRESH AND MATURE CHEESES

FROM LAKE COMO AND SURROUNDINGS ∞ 18

Con le composte fatte in casa - With homemade compotes

CLUB SANDWICH TOSTATO – TOASTED CLUB SANDWICH ∞ 18

*Pollo, Emmental, maionese, pomodoro e speck d'anatra
con patate fritte rustiche*

*Chicken, Emmental, mayonnaise, tomato and duck speck
with rustic chips*

INSALATINA DI ASTICE* ALLA CATALANA

CATALAN-STYLE LOBSTER* SALAD ∞ 26

Con misticanza selvatica – With wild mixed salad

TAGLIOLINO* FRESCO AI 30 TUORLI

TAGLIOLINI* MADE WITH 30 EGG YOLKS ∞ 20

Alla crema di pomodoro, il suo carpaccio e basilico

With tomato cream, its carpaccio and basil

PACCHERI DI GRAGNANO – GRAGNANO PACCHERI ∞ 35

Ai frutti di mare, pomodorini e caviale*

With seafood, cherry tomatoes and caviar*

DALLA GRIGLIA – FROM THE GRILL

TAGLIATA DI RAPA ROSSA – SLICED RED TURNIP ∞ 18

Con aceto balsamico e verdure del giorno

With balsamic vinegar and vegetables of the day

FILETTO DI BRANZINO – FILLET OF SEA BASS ∞ 25

Con le verdure del giorno – With vegetables of the day

LÈCRU DEHORS

ENTRECOTE DI MANZO – *BEEF ENTRECOTE* ∞ 28

Con patate novelle, yogurt ed erba cipollina
With new potatoes, yogurt and chives

HAMBURGER GOURMET – *GOURMET HAMBURGER* ∞ 24

Con manzo, pane al lievito madre e cereali, scimudin, bacon, pomodoro,
lattuga e maionese alla senape
*With beef, sourdough cereals bread, scimudin cheese, bacon, tomato, lettuce
and mustard mayonnaise*

LE PROPOSTE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA
GRILLED PROPOSALS OF THE DAY ∞

DOLCI – *DESSERTS*

TIRAMISÙ TRADIZIONALE – *TRADITIONAL TIRAMISU* ∞ 8

Con il mascarpone della Valtellina – *With mascarpone from Valtellina*

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA – *SLICED FRESH FRUIT* ∞ 8

Con il gelato** al fior di latte – *With fior di latte ice cream***

CRÈME BRÛLÉE ∞ 8

Alle bacche di vaniglia e frutti di bosco
With vanilla pods and berries

I NOSTRI SORBETTI** ∞ 8

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.*

LÈCRU DEHORS

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

