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

BRESAOLA DELLA VALCHIAVENNA

BRESAOLA FROM VALCHIAVENNA (7-9) ..... ∞ 25

accompagnata da timballino di Taroz valtellinese

served with a small Taroz timbale from Valtellina

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

POLPO ARROSTITO ALLA GRIGLIA**

*GRILLED OCTOPUS** (4-6-9-14)* ..... ∞ 28

e gazpacho profumato al basilico

and basil-scented gazpacho

GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO**

*RED SHRIMP FROM MAZARA DEL VALLO** (2-6)* ..... ∞ 30

avocado, soia e pomodorini

avocado, soy, and cherry tomatoes

CAPRESE LèCRU

LèCRU CAPRESE SALAD (1-7) ..... ∞ 24

crema di basilico, pomodori, burrata e acciuga

basil cream, tomatoes, burrata and anchovies

PASTA

TAGLIOLINI* *(1-3-4)* ..... ∞ 28

aglio, olio, peperoncino verde e crudo di tonno

Garlic, olive oil, green chili, and raw tuna

FUSILLONI DI GRAGNANO *(1-9-12)* ..... ∞ 26

ai funghi porcini, salsiccia e fondo di vitello

with porcini mushrooms, sausage, and veal stock

RISTORANTE

LÈCRU

SECONDI | *SECOND COURSES*

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA
GRILLED BEEF FILET (3 – 10) ..... ∞ 32
Verdure del giorno e maionese alla senape antica
Vegetables of the day and old-fashioned mustard mayonnaise

COSTOLETTA DI CERVO ALLA GRIGLIA
GRILLED DEER CHOP (9-12) ..... ∞ 28
fondo scuro al ginepro e porcini | *dark juniper and porcini mushroom sauce*

ROMBO DEL MEDITERRANEO*
MEDITERRANEAN FLOUNDER (3)* ..... ∞ 30
pomodorini, cipolle rosse, capperi e basilico | *cherry tomatoes, red onions, capers, and basil*

TAGLIATA DI CARDONCELLI
KING TRUMPET MUSHROOM TAGLIATA..... ∞ 24
carote bruciate, rapa rossa e fondo vegetale | *charred carrots, red beet, and vegetable stock*

LE PROPOSTE DEL GIORNO DI CARNE E DI PESCE ALLA GRIGLIA*
*DAILY SELECTION OF GRILLED MEAT AND FISH**..... ∞

DOLCI | *DESSERTS*

CRÈME BRÛLÉE ALLE FRAGOLE
STRAWBERRY CRÈME BRÛLÉE (4-7-8) ..... ∞ 9
con gelato** mirtillo e mandorle | *with blueberry and almond ice cream***

TORTA MASCARPONE E FRUTTI DI BOSCO
MASCARPONE AND BERRY CAKE (1-4-7) ..... ∞ 9
e crema allo yogurt** | *with yogurt cream***

MIRTILLI CON GELATO AL LATTE**
*BLUEBERRIES WITH MILK ICE CREAM** (4-7)*..... ∞ 9

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@lecruristorante.it
www.lecruristorante.it