

# 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\* (2-4-6-9-12) ..... ∞ 35

Secondo la disponibilità del mercato  
*According to market availability*

## GAMBERI\*\* IN TEMPURA LEGGERA

LIGHT TEMPURA SHRIMPS\*\* (2-3-9) ..... ∞ 32

Con verdure di stagione, maionese al nero di seppia e lime  
*With seasonal vegetables, squid ink mayonnaise and lime*

## CULATELLO AZ. AGRICOLA PRADELLA

CULATELLO FROM AZ. AGRICOLA PRADELLA (1-12) ..... ∞ 22

Con composta di pere e focaccia ai cinque cereali  
*With pear compote and five-grain focaccia*

## LA BURRATA DI VALTELLINA

BURRATA FROM VALTELLINA (4-7) ..... ∞ 18

Con acciughe del Cantabrico, pomodorini appassiti e olive Taggiasche  
*With Cantabrian anchovies, sun-dried tomatoes and Taggiasche olives*

## CAESAR SALAD DI FARAONA

GUINEAFOWL BIRD CAESAR SALAD

(1-7-8-11) ..... ∞ 20

Reggiano e pane al lievito madre  
Reggiano cheese and sourdough bread



## MEZZO PACCHERO DI GRAGNANO

GRAGNANO MEZZO PACCHERO (1-7) ..... ∞ 22

Nduja e salsiccia e crema di melanzane alla mentuccia  
*Nduja and sausage and mint aubergine cream*

## TAGLIOLINO ALL'ARAGOSTA\*\*

LOBSTER\*\* TAGLIOLINI (1-2-4-6) ..... ∞ 36

Cipollotto fondente e lime  
*Onion confit and lime*

# LÈCRU DEHORS

## DALLA GRIGLIA – FROM THE GRILL

HAMBURGER DI FASSONA

FASSONA HAMBURGER (1-3-6-7-9-10) ..... ∞ 24

Tomino, cipolle, pancetta e salsa BBQ bianca  
*Tomino, onions, bacon and white BBQ sauce*

ENTRECÔTE DI MANZO CAFÉ DE PARIS

CAFÉ DE PARIS BEEF ENTRECÔTE (4-7-10) ..... ∞ 28

Verdure del giorno alla griglia  
*Grilled vegetables of the day*

POLPO\* ARROSTITO - ROASTED OCTOPUS\* (4-6-12-14) ..... ∞ 26

Con patata montata al wasabi e salsa teriyaki  
*Whit wasabi creamed potatoes and and teriyaki sauce*

TAGLIATA DI RAPA ROSSA - GRILLED RED TURNIP (12) ..... ∞ 18

All'aceto balsamico  
*With balsamic vinegar*

LE PROPOSTE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA

GRILLED PROPOSALS OF THE DAY ..... ∞

## DOLCI – DESSERTS

TIRAMISÙ TRADIZIONALE - TRADITIONAL TIRAMISU (1-3-7) ..... ∞ 9

Con il mascarpone artigianale  
*With home-made mascarpone*

CREME BRULE' - CREME BRULEE (3-7) ..... ∞ 9

Ai frutti di bosco  
*With berries*

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA - SLICED FRESH FRUIT (3-7) ..... ∞ 9

Con gelato\*\* al latte di Valtellina  
*With Valtellina milk ice-cream\*\**

SORBETTO\*\* DEL GIORNO - SORBETTO\*\* OF THE DAY ..... ∞ 9

Con frutta fresca  
*With fresh fruits*

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](mailto:info@lecuristorante.it)  
[www.lecuristorante.it](http://www.lecuristorante.it)

