

*Carta ristorante*



LOUNGE BAR & PINSA  
*La Lanchetta*

# Menü

## veggie

### BRUSCHETTA DI PANE TOSTATO, MOUSSE DI CAPRINO, BARBABIETOLA ALL'ACETO BALSAMICO, RUCOLA E NOCI

19.50

Toasted bread bruschetta, goat cheese mousse, beetroot  
with balsamic vinegar, rocket and walnuts  
*Bruschetta mit geröstetem Brot, Ziegenkäsemousse, Rote Bete  
mit Balsamessig, Rucola und Walnüssen*

### BURRATINA CON VERDURINE ALLA GRIGLIA

22.50

Burrata cheese with grill vegetables  
*Burrata mit gegrilltem Gemüse*

### INSALATA DI RISO BASMATI

25.50

Riso basmati, tofu, germogli di soia, noci, cherry,  
edamame, dressing alla salsa di soia  
Basmati rice, tofu, bean sprouts, walnuts, cherry, edamame,  
soy sauce dressing  
*Basmatireis, Tofu, Sojasprossen, Walnüsse, Kirsche, Edamame,  
Sojasoße-Dressing*

### QUORN, COCCO E LEMONGRASS, PUREA DI PATATE SPEZIATO

30.50

Quorn, coconut and lemongrass, spiced mashed potatoes  
*Quorn, Kokosnuss und Zitronengras, gewürzter Kartoffelbrei*

### HAMBURGER LANCHETTA VEGGIE

28.50

Hamburger veggie, burrata, cipolla,  
pomodoro, insalata, salsa della casa, servito con patatine fritte  
*Hamburger Veggie, Burrata cheese, onion, tomato,  
Salad, homemade sauce with french fries*  
Lanchetta Veggie-Burger  
Veggie-Burger, Burrata, Zwiebel, Tomato, Salat, Haussauce,  
serviert mit Pommes

Iva 7.7% e tasse di servizio incluse

# INSALATE

**INSALATA VERDE** 9.50  
Green Salad, *Grüner Salat*

**INSALATA MISTA** 11.50  
Mixed Salad, *Gemischter Salat*

**CAESAR SALAD** 25.50  
Insalata Iceberg, pollo, scaglie di parmigiano  
crostini di pane, pomodoro, bacon, acciughe  
*Iceberg salad, Chicken, grana cheese, bread croutons,  
tomato, bacon, anchovies*  
Eisbergsalat, Hähnchen, Parmesanflocken, Croutons, Tomate,  
speck, sardellen

**LA GRECA** 22.50  
Insalata, pomodoro, peperone, cetriolo, feta,  
olive taggiasche, cipolla rossa in agrodolce  
*Salad, tomato, pepper, cucumber, feta cheese, Taggiasca olives,  
sweet and sour red onion*  
*Salat, Tomate, Paprika, Gurke, Schafskäse, Taggiasca-Oliven,  
süß-saure rote Zwiebel*

**LA NIZZARDA** 24.50  
Insalata, uovo sodo, tonno, acciughe, olive,  
fagiolini e patate, pomodoro  
*Salad, boiled egg, tuna, anchovies, green beans and potatoes, tomatoes*  
*Salat, gekochtes Ei, Thunfisch, Sardellen, grüne Bohnen  
und Kartoffeln, tomaten*

*Gentile cliente, su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono essere causa di **allergie o intolleranze** alimentari. Infine se desidera conoscere la provenienza della nostra carne e del pesce puo' consultare la lista esposta oppure puo' richiederla ai nostri collaboratori di sala.*

*La Lanchetta*

*Iva 7.7% e tasse di servizio incluse*

# ANTIPASTI

- 
- TARTARE DI SALMONE LEGGERMENTE MARINATO AGLI AGRUMI,  
LASSI AL MANGO E RAFANO 26.50  
*Citrus marinated salmon tartare, mango lassi, horseradish  
Zitrusmariniertes Lachstatar, Mango-Lassi, Meerrettich*
- PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE ACCOMPAGNATO DA  
GNOCCO FRITTO E FRUTTA DI STAGIONE 23.50  
*San Daniele raw ham with "gnocco fritto" and seasonal fruit  
San Daniele Rohschinken mit „gnocco fritto“ und Saisonfrüchten*
- BATTUTA DI MANZO, SALSA TONNATA ACCIUGA DEL CANTABRICO  
POLVERE DI CAPPERO, CIPOLLA ROSSA ALL'AGRO 26.50  
*Beef tartare , tuna sauce , cantabrian anchovies , caper powder , sour red onion  
Rindertartare, thunfischsauce, kantabrische sardellen, kapernpulver, saure rote zwiebel*
- SPUMA DI SEDANO RAPA, UOVO MORBIDO, AGLIO NERO,  
NOCCIOLE E TARTUFO 21.50  
*Celeriac foam, soft egg, black garlic, hazelnuts and truffles  
celeriac spuma, weiches ei, schwarzer knoblauch, haselnüsse und trüffel*
- RICCIOLA MARINATA AL CEVICHE, POLVERE DI BARBABIETOLA,  
MAYO AL CHILI, GEL DI LIMONE E RISO SUSHI 28.50  
*Amberjack marinated in ceviche, beetroot powder, chili mayo, lemon gel and sushi rice  
Amberjack mariniert in Ceviche, Rote-Bete-Pulver, Chili-Mayo, Zitronengel und Sushi-Reis*
- GAZPACHO DI POMODORINI ALLA MEDITERRANEA, BACCALA'  
MANTECATO ALL'OLIO, CHIPS AL NERO 24.50  
*mediterranean tomatoes gazpacho, whisked cod in oil, black chips  
mediterrane tomaten gazpacho, in öl rahmen kabeljau, schwarze chips*
- TERRINA DI FOIE GRAS D'ANATRA, CHUTNEY DI PESCHE  
SERVITA CON PAN BRIOCHE 29.50  
*foie gras terrine , peach chutney served with pan brioche  
foie gras terrine, pfirsich-chutney mit pan brioche*

# PRIMI

RAVIOLO FARCITO AL FORMAGGIO DI CAPRA, SALSA AL MIELE,  
ARANCIA, RUCOLA E NOCI 23.50

raviolo stuffed with goat cheese, honey sauce, orange, rocket and walnuts  
*raviolo gefüllt mit ziegenkäse, honigsosse, orange, rukola und walnüssen*

SPAGHETTO ALLA CREMA DI ZUCCHINE, CALAMARI,  
POLVERE DI OLIVE, FINOCCHIETTO E CRUMBLE DI PANE 24.50

spaghetti with zucchini cream, squid, olive powder, wild fennel and bread crumble  
*spaghetti mit zucchini-creme, tintenfisch, olivenpulver, fenchel und crumble brot*

PACCHERO AL POMODORO E BASILICO, CREMA DI MELANZANE  
E BURRATA 22.50

Pacchero with tomato and basil, aubergines cream and burrata  
*Pacchero mit Tomate und Basilikum, Auberginencreme und Burrata*

RISOTTO AL LIME, CRUDO DI GAMBERO ROSSO, MENTA,  
BASILICO DA EMULSIONE AL COCCO 29.50

Risotto with lime, raw red prawn, mint, basil and coconut emulsion  
*Risotto mit Limette, roher roter Garnele, Minze, Basilikum und Kokosnussemulsion*

SCIALATIELLO IN GUAZZETTO BIANCO DI PESCE, FRUTTI DI MARE,  
BOTTARGA E LIMONE 27.50

scialatielli in a white stew of fish, seafood, bottarga and lemon  
*scialatielli in weissem Eintopf aus fisch, meeresfrüchten, bottarga und zitrone*

LINGUINE ALL'ASTICE CANADESE, POMODORINI E BASILICO 32.50

Linguine with Canadian lobster, cherry tomatoes and basil  
*Linguine mit kanadischem Hummer, Kirschtomaten und Basilikum*

*Gentile cliente, su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono essere causa di **allergie o intolleranze alimentari**. Infine se desidera conoscere la provenienza della nostra carne e del pesce può consultare la lista esposta oppure può richiederla ai nostri collaboratori di sala.*

*La Lanchetta*

*Iva 7.7% e tasse di servizio incluse*



# MARE

TENTACOLO DI POLPO, TACCOLE, PATATE ALL'OLIO,  
MAIONESE AL LIMONE E SALSA AL PEPERONE PICCANTE 39.50  
*Octopus, chicory, mashed potatoes, lemon mayo and peppers sauce*  
*Oktopus, Chicorée, Kartoffelpüree, Zitronen-Mayonnaise und Paprika-Sauce*

TRANCIO DI SALMONE, BEURRE BLANC AL MISO E BIETOLINA  
E PATATA MORBIDA 39.50  
*Salmon with miso beurre blanc and chard, potato*  
*Lachs mit Miso Beurre Blanc und Mangold, kartoffeln*

GAMBERI BLACK TIGER ALLA PLANCHA SALSA AL CURRY  
E RISO THAI 43.50  
*Black tiger prawns, curry sauce and thai fried rice*  
*Black Tiger Garnelen, Currysauce und gebratener Thai-Reis*

TATAKI DI TONNO, SESAMO, INSALATA DI FINOCCHI, ARANCE  
E SALICORNIA SERVITO CON SALSA PONZU 42.50  
*Tuna tataki, sesame, fennel, orange and glasswort salad, served with ponzu sauce*  
*Thunfisch-Tataki, Sesam, Fenchel und Queller und Orangensalat, serviert mit Ponzu-Sauce*

*Maestro, vorrei sapere come vivono i pesci nel mare.*

*“Come gli uomini sulla terra: i grandi si mangiano quelli piccoli”.*

*(William Shakespeare)*

# TERRA

## HAMBURGER LANCHETTA

Hamburger di manzo Angus, Bacon, formaggio, cipolla, pomodoro, insalata, servito con patatine fritte e salsa della casa  
*Angus Beef Hamburger, bacon, cheese, onion, tomato, salad with french fries and homemade sauce*

Angus Beef Burger, Bacon, Käse, Zwiebel, Tomate, Salat mit Pommes Frites und hausgemachter Sauce

28.50

## PETTO D'ANATRA ARROSTITO, SALSA PROFUMATA AL RABARBARO, PORRO ALLA FIAMMA ED ERBETTE DI STAGIONE

Roasted duck breast, rhubarb flavored sauce, flamed leek and seasonal herbs  
*Gebratene Entenbrust, Rhabarbersauce, Lauch und Saisonkräuter*

## GUANCETTA DI VITELLO IN DOLCE COTTURA, SALSA PERIGOURDINE, FRUTTI ROSSI E PATATE MONTATE AL BURRO

Softly cooked veal cheek, perigourdine sauce, red fruits and butter-whipped potatoes  
*Zart gekochte Kalbsbäckchen, Perigourdinsauce, rote Früchte und Butterkartoffeln*

42.50

## ENTRECÔTE DI MANZO, GLASSA AL VIN BRULE' PEPE DELLA MAGGIA, CROCCHETTA DI PATATE E VERDURE SALTATE

Beef entrecote, mulled wine glaze, Maggia pepper, potato croquette and sautéed vegetables  
*Rindsentrecote, Glühweinglasur, Maggiapfeffer, Kartoffelkrokette und sautiertes Gemüse*

43.50

*Ho sognato la tua carne divina e profumata*

*(Pablo Neruda)*

Iva 7.7% e tasse di servizio incluse

