



**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 22.50

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 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
Lattuga romana, pollo, scaglie di parmigiano
crostini di pane, pomodoro, bacon, acciughe
*Lattuga romana salad, Chicken, grana cheese, bread croutons,
tomato, bacon, anchovies*
Lattugaromanasalat, 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 e tasse di servizio incluse

ANTIPASTI

- 
- TARTARE DI SALMONE LEGGERMENTE MARINATO AGLI AGRUMI,
LASSI AL MANGO E RAFANO 26.50
Lightly marinated salmon tartare with citrus fruits, mango and horseradish lassi
Leicht mariniertes Lachstatar mit Zitrusfrüchten, Mango Lassi und Meerrettich
- PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA ACCOMPAGNATO DA
GNOCCO FRITTO E FRUTTA DI STAGIONE 23.50
Parma raw ham accompanied by fried "gnocco" and seasonal fruit
Roher Parma Schinken, begleitet von frittiertem "gnocco" und Früchten der Saison
- BATTUTA DI MANZO, SALSA VERDE, ACCIUGA DEL CANTABRICO,
POLVERE DI CAPPERO, CIPOLLA ROSSA ALL'AGRO 26.50
Beef tartare, green sauce, Cantabrian anchovies, caper powder and sour red onion
Rindertatar, grüne Soße, kantabrische Sardellen, Kapernpulver und saure rote Zwiebeln
- FLAN DI SPINACINO E INSALATINA, FONDUTA DI PARMIGIANO
E CREMA ALL'UOVO 19.50
spinach and salad flan, Parmesan fondue and egg cream
Spinat-Flan-Salat, Parmesanfondue und Eiercreme
- NOCI DI CAPESANTE SCOTTATE, CREMA DI PISELLI,
WASABI E PANCETTA AFFUMICATA 26.50
Seared scallops, pea cream, wasabi and smoked bacon
Gebratene Jakobsmuscheln, Erbsencreme, Wasabi und geräucherter Speck
- TERRINA DI FOIE GRAS D'ANATRA, CHUTNEY DI AMARENA
SERVITA CON PAN BRIOCHE 29.50
Terrine of duck foie gras, black cherry chutney, served with brioche bread
Terrine mit Enten foie gras, Schwarzkirsche Chutney, serviert mit Pan Brioche

PRIMI

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

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

TAGLIATELLA AL CACIO E PEPE, RAGU' RUSTICO D'OCA, RADICCHIO,
MELA VERDE E NOCI 25.50

*Tagliatelle with cheese and pepper, rustic goose ragù, radicchio, green apple and walnuts
Tagliatelle mit Käse und Pfeffer, rustikalem Gänseragù, Radicchio, grünem Apfel
und Walnüssen*

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE, CREMA DI VEGETALI,
PANURE AROMATICA E LIMONE 26.50

*Spaghetti with seafood, vegetable cream, aromatic panure and lemon
Spaghetti mit Meeresfrüchten, Gemüsecreme, aromatischem Panüre und Zitrone*

SPAGHETTONE ALLA CHITARRA, CREMA DI PEPERONE E 'NDUJA,
PESTO DI AGLIO ORSINO E BASILICO, CACIOCAVALLO 24.50

*Spaghetti with chitarra, pepper cream and 'nduja, bear garlic and basil pesto,
caciocavallo cheese
Spaghetti alla Gitarre, Pfeffercreme und "nduja", Bärlauch-Basilikum-Pesto, Caciocavallo*

RAVIOLO AGLI ASPARAGI, SALSA AL BURRO ACIDO, MANDORLE 24.50

*Asparagus ravioli, sour butter sauce, almond
Spargelravioli, saure Buttersauce, Mandelsauce*

RISOTTO ALLA CREMA DI ZUCCHINE, CRUDO DI GAMBERO ROSSO,
CREMA DI LATTE E POLVERE DI OLIVE 32.50

*Risotto with courgette cream, raw red prawn, milk cream, olive powder
Risotto mit Zucchini-creme, roher roter Garnele, Milchcreme, Olivenpulver*

*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

MARE

TENTACOLO DI POLPO ALLA GRIGLIA, HUMUS DI CECI,
SALSA ALLA PAPRIKA E CIPOLLA ROSSA 39.50

Grilled octopus tentacle, chickpea humus, herbs, paprika sauce and red onion
Gegrillte Tintenfischtentakel, Kichererbsenhumus, Kräuter, Paprikasauce und rote Zwiebeln

TRANCIO DI SALMONE ALLA PIASTRA, BEURRE BLANC ALLA
BARBABIETOLA, BIETOLINA E PATATA MORBIDA 38.50

Grilled salmon slice, beurre blanc with beetroot, chard and soft potato
Gegrillte Lachsscheibe, Beurre Blanc mit Roter Bete, Mangold und Weichkartoffeln

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 ALLA CILIEGIA, CREMOSO DI PATATE E VERDURE

Roasted duck breast, cherry sauce, creamy potatoes and vegetables

Gebratene Entenbrust, Kirschsauce, cremige Kartoffeln und Gemüse

38.50

LOMBATINA DI VITELLO AL ROSA, SALSA OLANDESE, PURE' DI PATATE E VERDURE SALTATE

Veal loin with mashed potatoes and sauteed vegetables

Kalbsfilet mit Kartoffelpüree und sautierteM Gemüse

44.50

RIBS DI MAIALE CBT, GLASSA CON SALSA SPECIALE "LANCHETTA" PATATINE FRITTE

CBT pork ribs glazed with special "lanchetta" sauce and french fries

CBT-Schweinerippchen glasiert mit spezieller „Lanchetta“-Sauce und Pommes Frites

32.50

Ho sognato la tua carne divina e profumata

(Pablo Neruda)

