LANZATI

OSTERIA

Benvenuti all'Osteria Lanzati!

Il nome "Lanzati" dato a questa Osteria fa riferimento alla zona di Piamborno compresa tra la mulattiera di "via delle Volte" che porta al convento dell'Annunciata e l'impetuosa cascata del torrente Davine.

Questa zona fu rinomata in passato per la coltivazione della vite su terrazzamenti e la produzione del vino Lanzato da parte dell'Avvocato Maffeo Gheza, che qui aveva la sua casa padronale denominata "Villa Lanzata".

Le storiche cantine presenti nel parco adiacente a questa osteria (Parco "Penzig") oggi sono luogo di produzione dei vini "I Cultivar delle Volte" e le strutture restaurate dalle famiglie Bignotti-Bidasio denotano la bellezza, la particolarità e l'importanza di questo luogo nel tempo.

Antipasti

Salmone marinato *(1–4–7)*
alla rapa rossa, yogurt greco, mela verde e focaccia alla curcuma — € 22,00

Tartare di filetto di fassona *(7)*
cime di rapa, peperone corno e mousse di caciocavallo — € 24,00

Sautè di calamari al panko *(1–14)* *
spuma di patate arrostite e 'nduja — € 20,00

Manzetta camuna marinata *(7)*
con uva arrostita, finferli e Silter — € 22,00

Baccalà mantecato *(1–3–4–7–14)* *
panato e fritto, salsa arrabbiata, salsa verde, pil-pil e polvere di olive — € 22,00

Primi

Barbarisotto *(3–7–8)*
barbabietola, fonduta di Roquefort, chutney di mandarino, noci pecan, lampone e basilico — € 21,00

Tortellini ai funghi porcini *(1–3–7)*
crema di zucca arrostita e tartufo della Valcamonica — € 24,00

Linguine "sciué sciué" *(1–4–7)*
al burro e lime, alici del Cantabrico e "muddica fritta" (dedicato al nostro papà) — € 19,00

Chicche di patata con gambero rosso *(1–2–3–7)* *
cappesante, cedro e crema di burrata di Andria — € 24,00

Mezzo pacchero al ragù di filetto di maiale *(1–3–7–8–12)*
nocciola in doppia consistenza e polvere di rosmarino — € 20,00

Secondi

Triglia alla parmigiana *(4–7)*
con melanzane e basilico, scamorza liquida e olio al prezzemolo — € 25,00

Tagliata di polpo verace *(7–14)* *
lime, rosmarino e spuma di patate di montagna — € 26,00

Guancia di manzo brasata alla puttanesca *(7–9–12)*
topinambur e cavoletti arrostiti — € 24,00

Pollo ruspante alla cacciatora *(9–12)*
(disossato e farcito con salsiccia), friggitelli scottati e finferli — € 22,00

Carota CBT *(3–7)*
basilico, salsa BBQ e lardo di Mangalica — € 20,00

Dessert

"Coda di aragosta" *(1–3–7)*
con diplomatica al caffè — € 9,00

Tetta della monaca *(1–3–7)*
al limone — € 10,00

Crostatina calda *(1–3–7)*
con mele e cannella, gelato al fiordilatte — € 9,00

Babà al rum *(1–3–7–12)*
con chantilly e frutti di bosco — € 9,00

Tiramisù *(1–3–7–12)*
al bicchiere — € 9,00

Cheese cake 2.0 *(1–7)*
con cremoso di capra, coulis di lampone, mango e olio al basilico — € 10,00

*Alcuni prodotti possono essere congelati

ALLERGENI: 1. CEREALI; 2. CROSTACEI; 3. UOVA; 4. PESCE; 5. ARACHIDI; 6. SOIA; 7. LATTE; 8. FRUTTA A GUSCIO; 9. SEDANO; 10. SENAPE; 11. SEMI DI SESAMO; 12. SOLFITI; 13. LUPINI; 14. MOLLUSCHI

Menù degustazione di TERRA
€ 60,00

(coperto, acqua, caffè inclusi)

Manzetta camuna marinata *(7)*
con uva arrostita, finferli e Silter

Tortellini ai funghi porcini *(1–3–7)*
crema di zucca arrostita e tartufo della Valcamonica

Guancia di manzo brasata alla puttanesca *(7–9–12)*
topinambur e cavoletti arrostiti

Crostatina calda *(1–3–7)*
con mele e cannella, gelato al fiordilatte

Menù degustazione di MARE
€ 65,00

(coperto, acqua, caffè inclusi)

Baccalà mantecato *(1–3–4–7–14)* *
panato e fritto, salsa arrabbiata, salsa verde pil-pil e polvere di olive

Chicche di patata con gambero rosso *(1–2–3–7)* *
cappesante, cedro e crema di burrata di Andria

Triglia alla parmigiana *(4–7)*
con melanzane e basilico, scamorza liquida e olio al prezzemolo

Cheese cake 2.0 *(1–7)*
con cremoso di capra, coulis di lampone, mango e olio al basilico

Per la loro complessità i menu degustazione si intendono per tutto il tavolo ed escluso il sabato sera.

Per i più piccoli



Orecchiette al pomodoro e parmigiano *(1–7)*	*€ 12,00*
Risotto alla milanese *(7)*	*€ 11,00*
Gnocchetti ai 4 formaggi *(1–7)*	*€ 12,00*
Gnocchetti al burro versato *(1–7)*	*€ 11,00*
Cotoletta con patatine fritte* *(1–3–5)*	*€ 14,00*
Nuggets* con patatine fritte* *(1–3–5)*	*€ 13,00*
Bistecca con patatine fritte* *(1–5)*	*€ 14,00*

*Alcuni prodotti possono essere congelati
ALLERGENI: 1. CEREALI; 2. CROSTACEI; 3. UOVA; 4. PESCE; 5. ARACHIDI; 6. SOIA; 7. LATTE; 8. FRUTTA A GUSCIO; 9. SEDANO; 10. SENAPE; 11. SEMI DI SESAMO; 12. SOLFITI; 13. LUPINI; 14. MOLLUSCHI

Caffetteria	Espresso	*€ 1,50*
	Decaffeinato	*€ 1,50*
	Orzo piccolo	*€ 1,50*
	Orzo grande	*€ 2,00*
	Ginseng	*€ 2,00*
	Cappuccino	*€ 2,00*
	Caffè corretto	*€ 2,00*
	Deca corretto	*€ 2,00*
	Orzo macchiato	*€ 1,50*
Acqua e bibite	Acqua frizzante/naturale Surgiva 0,75 l	*€ 3,50*
	Coca Cola/Coca Zero	*€ 4,50*
	Aranciata bio Plose	*€5,00*
	Aranciata amara bio Plose	*€ 5,00*
Birre	Birra Good bionda 50 cl	*€ 7,50*
	Birra Good non filtrata glutenfree 50cl	*€ 7,50*
	Birra Good ipa 50 cl	*€ 7,50*
	Birra Good ambrata 50 cl	*€ 7,50*
	Birra Good weizen 50 cl	*€ 7,50*
Grappe	Grappa Sibona in botti da rum	*€ 6,50*
	Grappa Sibona in botti da Sauternes	*€ 6,50*
	Grappa di Chardonnay Sibona	*€ 6,50*
	Grappa di Moscato Sibona	*€ 6,50*
	Grappa Barricata di Chardonnay Franciacorta	*€ 6,50*
	Grappa bianca Gozio Franciacorta	*€ 6,50*
Whisky e Cognac	Whisky Talisker Skye	*€7,50*
	Whisky Oban 14 anni	*€ 7,50*
	Whisky Caol 12 anni	*€ 7,00*
	Whisky Glen Grant 5 anni	*€ 6,50*
	Cognac Peyrot Selection Grand Fine	*€ 6,50*
	Bas Armagnac Clos Martin	*€ 6,50*
Amari e liquori	Amaro Noreas Elixir Alta Valcamonica	*€ 6,00*
	Amaro Boario	*€ 6,00*
	Amaro del Capo	*€ 6,50*
	Amaro Braulio	*€ 6,50*
	Amaro Montenegro	*€ 7,00*
	Vecchia Romagna Etichetta Nera	*€ 6,50*
	Stravecchio Branca	*€ 6,50*
	Sambuca Molinari	*€ 6,50*
	Baileys Irish Cream	*€ 7,00*
	Limoncello	*€ 6,50*
	Liquirizia	*€ 6,50*