



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 •

Foglie di baccalà

capperi, pomodorini e spuma tiepida di patate affumicate

(4, 7)

€ 20

Salmone affumicato al legno di arancio

gel di mango, polvere di olive, mandorle e germogli di ravanello

(4, 8)

€ 22

Polpo alla plancia

patate, capocollo croccante e maionese al lime

(5, 4)

€ 21

Lonzino marinato

verdure in carpione, crema al Cacio, mela Smith e melassa di fichi

(7)

€ 19

Uovo croccante al nero di seppia

vellutata di piselli e chips di riso

(1, 3, 5)

€ 18

La classica parmigiana di melanzane

€ 17

(3, 7)

Culatello di Zibello

con Burrata pugliese e gnocco fritto

(1, 7)

€ 19



• PRIMI •

Gnocchi ripieni di caciotta

(1, 3, 4, 9, 12)

battuto di manzo ricetta antica

€ 19

Paccheri freschi al ragù di scampi

(1, 2, 3, 7, 8, 9, 12)

limone, Burrata e pistacchi

€ 20

Mafalde risottate con patate

(1, 7, 9)

Scamorza di Agerola e salsiccia

€ 18

Risotto "24 carati"

(7, 9)

(Parmigiano Reggiano 24 mesi, aceto balsamico invecchiato 24 anni, oro e tartufo)

€ 22

Strozzapreti con vongole veraci

(1, 7, 13)

pesto di zucchine e bottarga

€ 19

Ravioli alle erbe di campo

(1, 3, 7)

Ricotta di pecora, salvia croccante e guanciale

€ 19



• SECONDI •

Tataki di manzo (7, 8, 9)
bietolina fondente, nocciole e mousse di Parmigiano
€ 22

Pancia di maialino CBT (6, 7, 9)
purè di patate dolci, carciofo arrostito
€ 19

Millefoglie di patate e verza (5, 7)
al Bitto con salsa alla pizzaiola
€ 18

Gran gratinato di mare (1, 2, 4, 5, 7, 13, 14)
€ 28

Ombrina al cartoccio (4, 8, 12)
in carta fata con guazzetto alla mediterranea
€ 22

Calamaro ripieno (1, 7, 12, 14)
di Caciocavallo, datterino, basilico e nero di seppia
€ 22

• DESSERT •

Crostata (1, 3, 7, 9)
con Ricotta e visciole
€ 9

“La Caprese diventa una Sacher” (3, 7, 8)
€ 9

Tiramisù al bicchiere (1, 3, 7, 12)
€ 8

Babà al limoncello (1, 3, 7, 12)
con Chantilly alla nocciola e frutti rossi
€ 9

Sottobosco (1, 7, 8)
pannacotta al pistacchio, terra di cioccolato e mandorle, frutti e germogli
€ 9

Millefoglie caramellata (1, 3, 7)
con crema Chantilly e fragole
€ 8

• MENÙ DEGUSTAZIONE •

• di terra •

Lonzino marinato (7)
*verdurine in carpione, crema al Cacio,
mela Smith e melassa di fichi*

Ravioli alle erbe di campo (1, 3, 7)
Ricotta di pecora, salvia croccante e guanciale

Pancia di maialino CBT (6, 7, 9)
purè di patate dolci, carciofo arrostito

Sottobosco (1, 7, 8)
*pannacotta al pistacchio, terra di cioccolato
e mandorle, frutti e germogli*

Coperto, acqua e caffè inclusi
€ 55

• di mare •

Foglie di baccalà (4, 7)
*capperi, pomodorini e spuma tiepida
di patate affumicate*

Paccheri freschi (1, 2, 3, 7, 8, 9, 12)
al ragù di scampi, limone, burrata e pistacchi

Ombrina al cartoccio (4, 8, 12)
in carta fata con guazzetto alla mediterranea

Babà al limoncello (1, 3, 7, 12)
con Chantilly alla nocciola e frutti rossi

Coperto, acqua e caffè inclusi
€ 65

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

• PER I PIÙ PICCOLI •

**Orecchiette al pomodoro
e parmigiano** (1, 7)
€ 10

Risotto alla milanese (7, 12)
€ 10

Gnocchetti ai 4 formaggi (1, 3, 7)
€ 10

Gnocchetti al burro versato (1, 3, 7)
€ 10

Cotoletta con patatine fritte (1, 5)
€ 13

Nuggets con patatine fritte (1, 5)
€ 12

Bistecca con patatine fritte (1)
€ 13