



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** Culatello di zibello (1-7) € 19,00
Con burrata pugliese e gnocco fritto
- La classica parmigiana (3-4) € 18,00
- Manzetta camuna cbt (7-8) € 20,00
Pera caramellata, cacio pepe e noci
- Salmone di Scozia cbt (4-7) € 22,00
Riso venere, beurre blanc al limone ed erba cipollina
- Uovo 63° (3-7) € 20,00
Zabaione al parmigiano 24 mesi, asparagi e tartufo
- Foglie di baccalà (4) € 22,00
In olio cottura, cime di rapa, taggiasche e peperone dolce di Senise

- Primi** Fregola mantecata (1-4-7) € 20,00
Con pummarola, cozza bouchot, stracciatella e polvere di peperone crusco
- Risotto ai porcini e tartufo (7) € 23,00
- Tubetti con ceci* (1-4-7) € 20,00
Arrabbiata di polpo e ajo blanco
- Tagliolini al nero* (1-3-4-14) € 18,00
Con seppia e zucca
- Gnocchetti di patate (1-3-7-12) € 19,00
Coniglio alla cacciatora e provolone del monaco
- Ravioli di zucca (1-3-7) € 20,00
Amaretti, mandorle e burro nostrano

- Secondi** Guancia di manzo (7-12) € 22,00
Brasata al vino rosso, mirtili e purè di sedano rapa
- Filetto di manzo (7-12) € 25,00
Con porri arrostiti e salsa all'uva
- Gran gratinato di mare* (1-2-4-5-7-13-14) € 30,00
- Ombrina arrostita (1-4) € 22,00
Sulla pelle, salsa alla puttanesca e chips di pane
- Crème brûlée di zucca (3-7) € 18,00
Porcini e gorgonzola

- Dolci** Bavarese alla nocciola (1-3-4-8) € 9,00
Biscotto alle mandorle e cacao
- Cheesecake cake (1-7) € 9,00
Al caramello salato, crumble agli arachidi e mango
- Tiramisù (1-3-7-12) € 8,00
Al bicchiere
- Babà al rum (1-3-7-12) € 9,00
Chantilly alla vaniglia e frutti di bosco
- Tortino caldo (3-7) € 10,00
Al cioccolato bianco e limone
- Tarte tatin alle mele (1-7) € 8,00
Cannella e gelato alla vaniglia

*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 SOLFITTI - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI

Menu degustazione di TERRA

€ 55,00

(coperto, acqua e caffè inclusi)

Manzetta camuna cbt

Pera caramellata, cacio pepe e noci

Gnocchetti di patate

Coniglio alla cacciatora e provolone del monaco

Guancia di manzo

Brasata al vino rosso, mirtilli e purè di sedano rapa

Tortino caldo

Al cioccolato bianco e limone

Menu degustazione di MARE

€ 65,00

(coperto, acqua e caffè inclusi)

Foglie di baccalà*

In olio cottura, cime di rapa, taggiasche e peperone dolce di senise

Tagliolini al nero*

Con seppia e zucca

Ombrina arrostita

Sulla pelle, salsa alla puttanesca e Chips di pane

Tarte tatin alle mele

Cannella e gelato alla vaniglia

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 € 12,00

Risotto alla milanese € 11,00

Gnocchetti ai 4 formaggi € 12,00

Gnocchetti al burro versato € 11,00

Cotoletta con patatine fritte* € 14,00

Nuggets* con patatine fritte* € 13,00

Bistecca con patatine fritte* € 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 SOLFITTI - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI

Caffetteria Espresso € 1,20
Decaffeinato € 1,20
Orzo piccolo € 1,30
Orzo grande € 1,60
Ginseng € 1,60
Cappuccino € 1,40
Caffé corretto € 1,50
Deca corretto € 1,50
Orzo macchiato € 1,30

Acqua e bibite Acqua frizzante/naturale Surgiva 0,75 l € 3,00
Coca Cola/Coca Zero € 4,00
Aranciata bio Plose € 4,50
Aranciata amara bio Plose € 4,50

Birre Birra Good bionda 50 cl € 7,00
Birra Good non filtrata glutenfree 50cl € 7,00
Birra Good ipa 50 cl € 7,00
Birra Good ambrata 50 cl € 7,00
Birra Good weizen 50 cl € 7,00

Grappe Grappa Sibona in botti da rum € 6,50
Grappa Sibona in botti da Sauternes € 6,50
Grappa di Chardonnay Sibona € 6,00
Grappa di Moscato Sibona € 6,00
Grappa Barricata di Chardonnay Franciacorta € 6,00
Grappa bianca Gozio Franciacorta € 5,50

Whisky e Cognac Whisky Talisker Skye € 7,00
Whisky Oban 14 anni € 7,00
Whisky Caol 12 anni € 7,00
Whisky Glen Grant 5 anni € 6,00
Cognac Peyrot Selection Grand Fine € 6,00
Bas Armagnac Clos Martin € 6,00

Amari e liquori Amaro Noreas Elixir Alta Valcamonica € 5,00
Amaro Boario € 5,00
Amaro del Capo € 5,50
Amaro Braulio € 5,50
Amaro Montenegro € 6,00
Vecchia Romagna Etichetta Nera € 6,00
Stravecchio Branca € 5,50
Sambuca Molinari € 5,50
Baileys Irish Cream € 6,00
Limoncello € 5,50
Liquirizia € 5,50