

THE  
Small

SAN  
CO  
LOM  
BANO

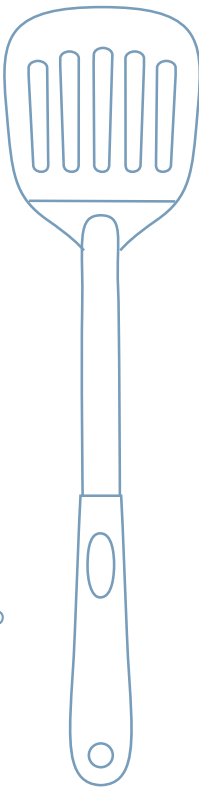
SAN  
CO  
LOM  
BANO  
RISTORANTE  
CAFFETTERIA

## MENU SMALL PER PRANZO

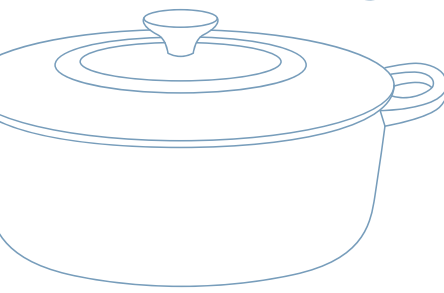
euro 15,00

2 mezze porzioni a scelta + 1/2 acqua

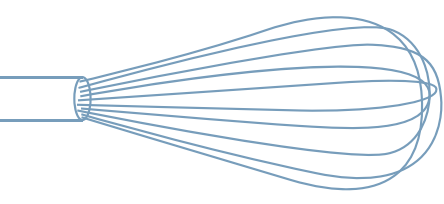
### PRIMI PIATTI

- 
- |  |           |
|--|-----------|
| <b>Lasagne di mare</b> (1, 4, 7, 9)  | euro 8,00 |
| <b>Tortelli lucchesi</b> al ragù di carne (1, 3, 7, 9)                       | euro 8,50 |
| <b>Agnolotti agli asparagi</b> crema di zucca, burrata e gamberi (1,2,3,7,9) | euro 8,50 |
| <b>Trofie</b> con salsa al topinambur, noci e lardo (1,3,8)                  | euro 8,50 |
| <b>Carnaroli</b> con verza, mandorle e paprika dolce (1,3,8)                 | euro 8,50 |

### SECONDI PIATTI

- 
- |  |            |
|--|------------|
| <b>Tartara di manzo</b> con catalogna, maionese all'aglio e chips (8)          | euro 13,00 |
| <b>Petto d'anatra</b> , invidia belga scottata e maionese agli agrumi (7, 9)   | euro 13,00 |
| <b>Guancia di vitello brasato</b> con crema di polenta (9)                     | euro 13,00 |
| <b>Polpo croccante</b> , crema di zucca, bietola e stracciatella di bufala (9) | euro 13,00 |
| <b>Filetto di salmone al forno</b> , zuppeta di lenticchie e pomodori secchi   | euro 13,00 |

### INSALATONE E ZUPPE CALDE

- 
- |   |           |
|---|-----------|
| <b>Insalata di pollo</b> - lattuga, grana, crostini di pane e salsa (1,7)   | euro 7,00 |
| <b>Vellutata di zucca</b> , semi di girasole, pomodori secchi e cavolo nero | euro 7,00 |
| <b>Zuppa di farro</b> con fagioli borlotti                                  | euro 8,00 |

CONTORNI DEL  
GIORNO €3.50

DESSERT

€4.00

- |  |
|--|
| <b>Bicchierino</b> di ricotta e frutta e crumble di cereali (1,7)    |
| <b>Tiramisù</b> al caffè (1,3,7)                                     |
| <b>Semifreddo alle castagne</b> , salame al cioccolato e crema (7,8) |
| <b>Panna cotta</b> (7)   |



Disponibili pasta e pane senza glutine

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti

\* I prodotti potrebbero essere congelati in mancanza di quelli freschi

Pasta fresca di produzione propria: preparata, abbattuta e conservata sotto zero

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per le preparazioni a crudo e predisposti alla cottura hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°C, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004.