

Luse bar



Piatti freddi ,ma golosi

- / **Tagliere** di salumi e formaggi tipici (insalata di fagioli, nervetti, patate [piccolo-medio-grande] **14 / 22 / 28**
- / **Prosciutto crudo selezionato** con pomodorini confit gialli e rossi e stracciatella **14**
- / **Insalatona** mista di stagione con scaloppa di tacchino alla griglia, crostini di pane alle erbe, formaggio fresco e Cesar Souce **13**
- / **Tartare di manzo** con uovo pochè su crema di parmigiano e crostoni di pane rustico **16**

Primi

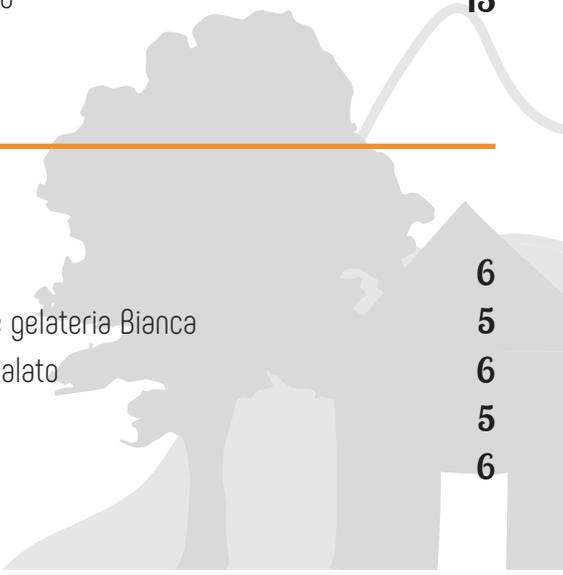
/ Pappardella ruvida al ragù di lepre*	14
/ Raviolo* tondo ai finferli e fontina, saltato al burro cotto e salvia con spolverata di parmigiano e nocciole tostate	12
/ Lo spaghetti alla chitarra con pesto, pistacchi e ricotta selezionata	13
/ Pizzoccheri	13

Secondi

/ Bistecca di scamone alla piastra con patate saporite, insalatina di stagione e burro aromatizzato	18
/ La milanesona impanata con insalata colorata e patate fritte*	15
/ Hamburger di manzo con insalata, pomodoro e formaggio, servito con salsa segreta, cipolle caramellate e patatine fritte*	16
/ Burgher di pollo con insalata pomodoro e formaggio, pancetta croccante, cipolle caramellate, salsa segreta e patatine fritte*	16
/ Polenta rustica di Beura e cervo* in salmi	16
/ Polenta rustica di Beura e salsiccia	14
/ Polenta rustica di Beura con formaggi fusi	13
/ Polenta rustica di Beura con zola cremoso	13

Dolci

/ Il tiramisù quello buono	6
/ L'affogato al caffè con gelato artigianale gelateria Bianca	5
/ La panna cotta con glassa al caramello salato	6
/ Torte e crostate del giorno	5
/ Sacher	6



I nostri panini

/ Panino speck e brie	6
/ Panino bresaola rucola e grana	6
/ Panino salame	5
/ Piädina cotto e formaggio	6
/ Maxi tost cotto e formaggio	5
/ Focaccia cotto , formaggio e insalata	6
/ Pizzetta	4

Menù bambini

/ Pasta al pomodoro o al pesto	8
/ Baby milanese con patate fritte* o insalata	10

/ Coperto	2
------------------	---

* I piatti contrassegnati con l'asterisco sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine

Gentile cliente,
gli alimenti somministrati possono contenere degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte.
Il personale è a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie e intolleranze note.

I nostri vini

Rossi

PIEMONTE

Barbera d'Asti - La Canova / 19

Barbera d'Alba - Tenuta Carretta / 26

Barbera d'Asti - Soliter Pescaja / 27

Dolcetto - Tenuta Carretta / 25

Dolcetto Langhe - La Canova / 19

Nebbiolo Langhe - La Canova / 21

Nebbiolo Langhe Podio - Tenuta Carretta / 29

Gattinara - Travaglini / 37

VENETO

Amarone Valpolicella Classico - Aldeghehi / 42

Valpolicella Ripasso - Aldeghehi / 28

TRENTINO ALTO ADIGE

Lagrein - Brigl / 29

TOSCANA

Morellino di Scansano - Val delle Rose / 20

Chianti Castiglioni - Frescobaldi / 20

VAL D'OSSOLA

Cà d'Matè - Garrone / 25

Matteo - Villa Mercante / 23

Lepontinum - Edoardo Patrone / 25

Bianchi

PIEMONTE

Roero Arneis Villata - Vite Colte / 22

Roero Arneis Cajega - Tenuta Carretta / 27

VENETO

Lugana Le Querce - Aldeghehi / 25

FRIULI VENEZIA GIULIA

Ribolla Gialla - Volpe Pasini / 28

Bollicine

Cà del Bosco / 45

Bellavista / 45

Franciacorta Saten - Contadi Castaldi / 40

Franciacorta Rosé - Contadi Castaldi / 38

Prosecco Treviso extra dry - Casa Gheller / 22

Prosecco sup. Asolo Akelum - Andreola / 23

Rosè - Cantine Andreola / 22

Al bicchiere

Barbera d'asti - La Canova / 3,5

Dolcetto Langhe - La Canova / 3,5

Nebbiolo Langhe - La Canova / 4

Morellino di Scansano - Val delle Rose / 4

Roero Arneis Villata - Vite Colte / 3,5

Lugana Le Querce - Aldeghehi / 4,5

Ribolla Gialla - Volpe Pasini / 4,5

Bollè - Andreola / 4

Rosè - Cantine Andreola / 4

Vino Sfuso

Rosso o Bianco / 4 / 8 / 16