

Luse bar



Piatti freddi ,ma golosi

/ **Tagliere** di salumi e formaggi ossolani (insalata di fagioli, nervetti, patate (piccolo-medio-grande) **14 / 21 / 27**

/ **Carpaccio di torello** scottato alla senape antica su letto di misticanza e scaglie di parmigiano **13**

/ **Cuore di bufala campana** con insalatona mista di stagione e pomodori confit **12**

/ **Tartare di manzo** piemontese con burrata, gocce di pesto fresco e pane croccante **15**

Primi

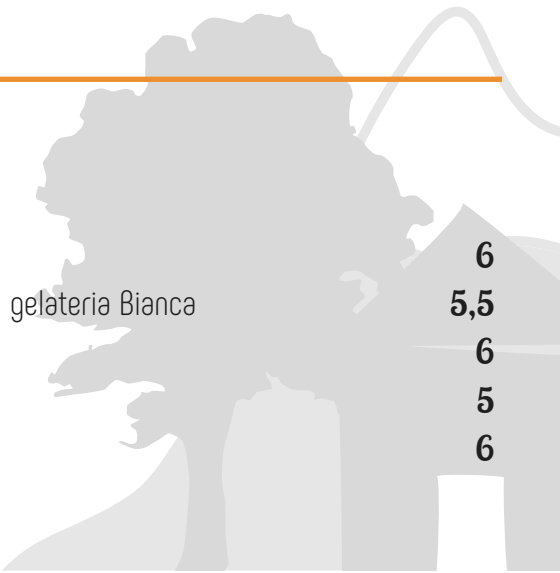
/ Pappardella ruvida al ragù di salsiccia sfumata al barbera	12
/ Lasagnetta di montagna con taleggio ossolano, nocciole tostate e speck del trentino	13
/ Lo spaghetti* alla chitarra con pesto di pistacchi e ricotta	13
/ Crespella* ruvida alla fontina ossolana e prosciutto cotto magro gratinata con besciamella leggera	12.5

Secondi

/ Bistecca di scamone alla pistrà con patate e insalatina di stagione	18
/ Osso buco di vitellone aromatizzato agli agrumi e polenta rustica di beura	15
/ La milanesona impanata con insalata colorata e patate fritte*	14
/ Cordon bleu fatto in casa con prosciutto, formaggio e patate fritte*	15
/ Polenta mista con carni* e formaggi	16

Dolci

/ Il tiramisù quello buono	6
/ L'affogato al caffè con gelato artigianale gelateria Bianca	5,5
/ La creme broulè alle nocciole e pistacchi	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	5,5
/ Piadina cotto e formaggio	5,5
/ Maxi tost cotto e formaggio	4,5
/ 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

19 / Barbera d'asti-La Canova

26 / Barbera d'alba-Tenuta Carretta

26 / Barbera d'asti-Soliter Pescaja

14 / Barbera d'Asti sfuso

19 / Dolcetto Langhe-La Canova

21 / Nebbiolo Langhe-La Canova

27 / Nebbiolo Langhe Podio-Tenuta Carretta

37 / Gattinara-Travaglini

Veneto

42 / Amarone della Valpolicella

Classico-Aldegheri

26 / Valpolicella Ripasso-Aldegheri

Trentino Alto Adige

26 / Lagrein-Brigl

Toscana

20 / Morellino di Scansano-Val delle Rose

20 / Chianti Castiglionesi-Frescobaldi

Val d'Ossola

25 / Cà d'Matè-Garrone

23 / Matteo-Villa Mercante

25 / Lepontinum-Edoardo patrone

Bianchi

Piemonte

Roero Arneis Villata-Vite Colte / 20

Roero Arnesi Cajega-Tenuta Carretta / 25

Veneto

Lugana Le Querce-Aldegheri / 25

Friuli Venezia Giulia

Ribolla Gialla-Villa Pasini / 26

Bollicine

Cà del Bosco / 45

Bellavista / 45

Franciacorta Satin-Contadi Castaldi / 40

Franciacorta Rosé-Contadi Castaldi / 38

Prosecco Treviso extra dry-Casa Gheller / 22

Prosecco sup. Asolo Akelum-Andreola / 22

Al bicchiere

Rosso

Barbera d'asti-La Canova / 3,5

Dolcetto Langhe-La Canova / 3,5

Nebbiolo Langhe-La Canova / 4

Morellino di Scansano-Val delle Rose / 3,5

Bianchi

Roero Arneis Villata-Vite Colte / 3,5

Lugana Le Querce-Aldegheri / 4

Ribolla Gialla-Villa Pasini / 4

Prosecco / 4