



## LA LUMIRA

**Chef** Carlo Alberto Borsarini, la sua famiglia e le memorie  
**In Cucina** Matteo Battaglioli, Pietro Beghetti  
**Accoglienza** Concetta Paciello  
**In Sala** Marco Giannotti, Davide Cifà  
**Coperto** €uro 3

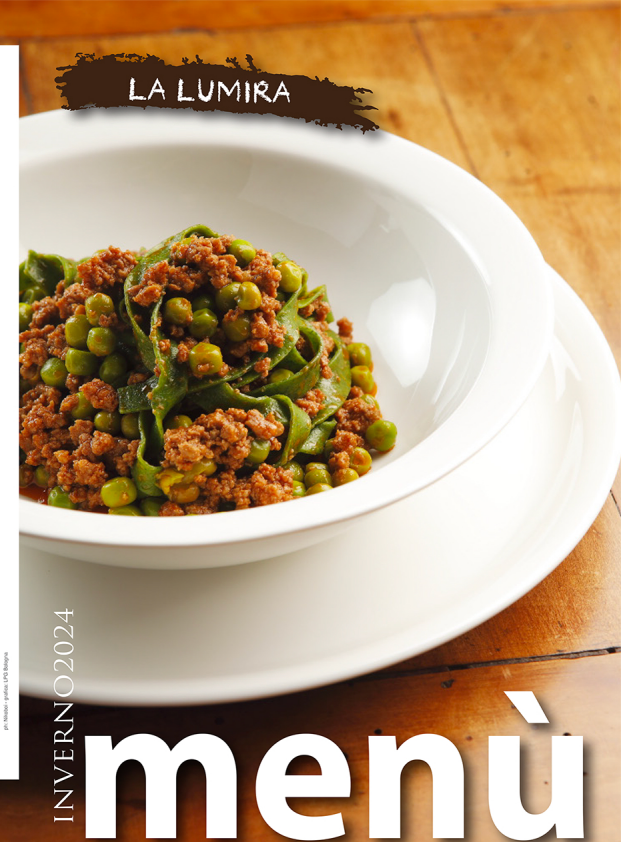
Il "nostro" coperto comprende la crescente di nostra produzione, il filone e il pane di Merlino (Bo) oltre ai dolci tradizionali che accompagnano il caffè e ovviamente le vettoviaglie.  
 A vostra disposizione l'olio evo e l'aceto balsamico tradizionale di nostra produzione.

I salumi della nostra selezione provengono dai salumifici Valpa, San Felice (Mo) e Angelico, Soragna (Pr).  
 La Mortadella selezione Tourlén è prodotta da Felisno a Bologna su ricetta dei migliori Chef bolognesi. Il Parmigiano Reggiano proviene dal caseificio Canevaccia di Pietracolora (BO).

### Elenco dei 14 allergeni alimentari

- A** **Arachidi e derivati**  
snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
- B** **Frutta a guscio e derivati**  
tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comari, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
- C** **Latte e derivati**  
yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
- D** **Molluschi e derivati**  
cavastrello, carmincchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, salsella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
- E** **Pesce e derivati**  
inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
- F** **Semi di sesamo e derivati**  
oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
- G** **Soia e derivati**  
latte, tofu, spaghetti, etc.
- H** **Crostacei e derivati**  
sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
- I** **Glutine**  
cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridi e derivati
- L** **Lupino e derivati**  
presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
- M** **Senape e derivati**  
si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
- N** **Sedano e derivati**  
presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
- O** **Alcidirolidi solforosi e solfiti**  
cibi scottati, sottolio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
- P** **Uova e derivati**  
tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima.

In questo esercizio a seconda della stagionalità e della disponibilità del mercato si utilizzano alimenti freschi, surgelati o congelati in loco.



## LA LUMIRA

INVERNO 2024

# menù

## ANTIPASTI STARTERS

**Emiliaromagna senza trattino (C, I)** €uro 15  
 (Selezione di salumi regionale con Piada fatta in casa)  
*Mixed cold cuts with piadina romagnola*

**Uovo Poché (P)** €uro 19  
 con crema di patate affumicate e tartufo nero  
*Hard-boiled egg, smoked potatoes cream, black truffle*

**Parmigiana Reggiana (C, I)** €uro 15  
 (Melanzane fritte, cipolla all'aceto balsamico, ragù di prosciutto)  
*Fried eggplant, onion, balsamic vinegar, ham ragout*

**Tartara di tonno, riso, crema di cipola Tropea (E, O)** €uro 18  
*Tuna fish tartara, rice, red onion sauce*

**Frittata (Omelette) al Savòr con insalatina amara (O, P)** €uro 15  
*Omelette with grape-must jam and bitter salad*

**Spalla Cotta di San Secondo (I,N,O,P)** €uro 18  
 con "Giardiniera" di tortellini  
*Baked ham with tortellini in sweet and sour*

**Tortellini in brodo di capponne (I, B, N, P)** €uro 18  
*Traditional tortellini in chicken stock*

**Tortellini Impannati (I, B, N, P, C)** €uro 18  
*Tortellini with fresh butter and broth sauce*

**Ricchi e Poveri (I, P, N, P)** €uro 18  
*Tortellini served with beans soup*

**Tagliatelle verdi alla Lumira (I, P, N, O)** €uro 14  
 (Ragù di manzo e piselli)  
*Bolognese green noodles with peas*

**Gnocchi di patate rosse (I, P, N, O)** €uro 14  
 al ragù di salsiccia di mora romagnola  
*Red potato gnocchi with mora romagnola sausage ragù*

**Spaghetti alle sarde con uvetta, mandorle e pane fritto (B, E, I, O)** €uro 16  
*Spaghettini with sardines, raisins and almonds*

**Tortelli di zucca aglio, olio, peperoncino e broccoli (I, C, P)** €uro 16  
*Pumpkin tortelli with garlic, chilli oil and broccoli*

**Tortelloni di ricotta alle lumache e aglio bruciato (I, C, P)** €uro 18  
*Ricotta cheese filling, burned garlic and snails*

## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

**Coniglio alla Lumira con polenta frita (E, O)** €uro 22  
*Stewed rabbit with fried polenta*

**Bollito misto (B,M,N,O)** €uro 25  
 (Lingua, Guancia, Cappello del prete, testina)  
*Mixed boiled beef meat*

**Filetto all'aceto balsamico con erbe saltate (O)** €uro 25  
*Grilled beef fillet with balsamic vinegar and bitter herbs*

**Cotoletta con l'arvaja (pomodoro e piselli) o alla Bolognese (I, P)** €uro 20  
*Bolognese Cutlet*

**Petto d'anatra femmina laccato all'Aperol con scarola brasata (O)** €uro 25  
*Duck breast, Aperol, braised escarole*

**Cotechino in tempura con zabajone al lambrusco (O, P)** €uro 20  
*Cotechino tempura with lambrusco zabajone*

**Filetto di orata con crema di finocchio, polvere di olive e capperi (E, O)** €uro 25  
*Sea Bream fillet with fennel sauce, olives and caper*

**I Formaggi di Robby\* e il Miele di Marco\*\* (C)** €uro 16  
 \*Roberto Guemdarri: campione d'Italia dei Formaggi  
 \*\* Marco Giannotti: il nostro maître, apicoltore di montagna  
 A brief and exclusive selection of cheeses and honey

**Torta di riso (C, P, B)** €uro 8  
*Traditional Rice cake*

**Semifreddo all'amaretto con crumble di sbrisolona (C, P, B, I)** €uro 10  
*Macaroni's mousse with shortbread crumble*

**Life on Mars (A, B, C, O, P)** €uro 10  
*Chocolate snack dedicated to David Bowie*

**Zuppa inglese solida con liquore al cioccolato (C, I, O, P)** €uro 10  
*Solid Zuppa Inglese with Chocolate Liqueur*

**Gelato all'aceto balsamico (C, O, P)** €uro 10  
*Balsamic vinegar icecream*

## PRIMI PIATTI PASTA DISHES

## DOLCI DESSERTS

## LA LUMIRA