



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).

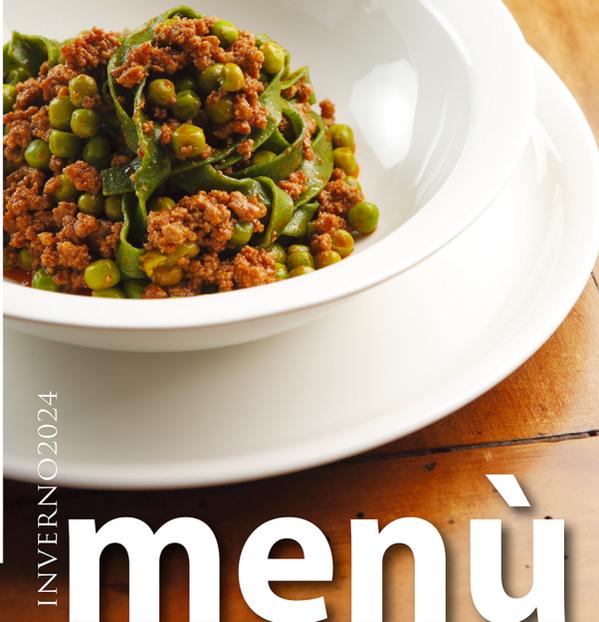
Elenco dei 14 allergeni alimentari

- 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, salami, farine e simili 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** **Andiride solforosa e solfiti**
cibi scotti, 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.

Foto: Massimo Sestini - L'Espresso

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 (L,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 gnocchis with mora romagnola sausage ragù

Spaghetti alle sarde con uvetta, mandorle e pane fritto (B, E, I, O) €uro 16
Spaghettini with sardine, 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



LA LUMIRA