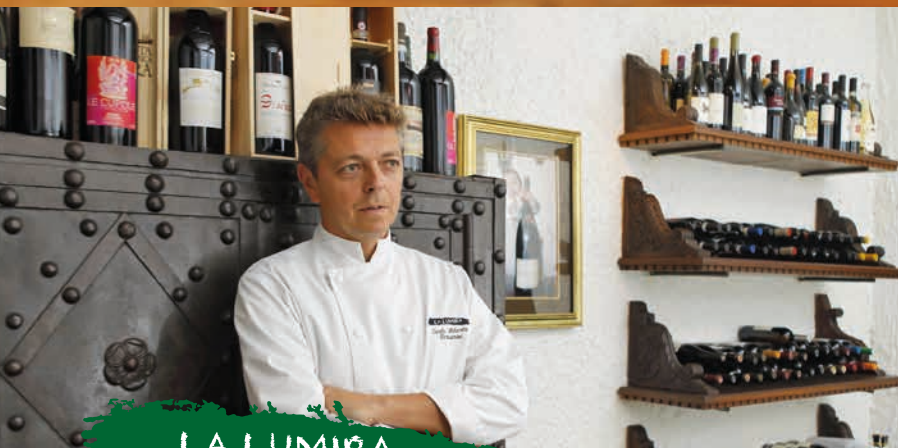




LA LUMIRA

Chef	Carlo Alberto Borsarini, la sua famiglia e le memorie
In Cucina	Matteo Battaglioli
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 dolcetti tradizionali che accompagnano il caffè e ovviamente le vettovaglie. 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 Tourtlèn è prodotta da Felsineo 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 | H | Crostacei e derivati
sia quelli marini che d’acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili |
| B | Frutta a guscio e derivati
tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi | I | Glutine
cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati |
| C | Latte e derivati
yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte | 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 |
| D | Molluschi e derivati
canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc. | M | Senape e derivati
si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda |
| E | Pesce e derivati
inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali | N | Sedano e derivati
presente in pezzi ma pure all’interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali |
| F | Semi di sesamo e derivati
oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine | O | Anidride solforosa e solfiti
cibi sott’aceto, sott’olio e in salamoia, nelle marmellate, nell’aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta |
| G | Soia e derivati
latte, tofu, spaghetti, etc. | 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



AUTUNNO 2025

menù

ph: Nikoboi - grafica: LPG Bologna

ANTIPASTI
STARTERS

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

Crème Brulée di caciotta della Valsamoggia con ragù di funghi e pere lucide (C,P) €uro 15
Caciotta cheese creme brulée with mushrooms and shiny pears

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 cipolla Tropea (E, O) €uro 18
Tuna fish tartara, rice, red onion sauce

Giardiniera di tortellini con mortadella Tourtlèn e Aceto Balsamico (I,N,O,P) €uro 18
Tortellini in sweet and sour salad with mortadella and Balsamic vinegar

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

 **Tortellini in brodo di cappone** (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

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

Chitarrini con aglio nero, tartufo nero e funghi Shiitaki (I,O) €uro 18
“Guitar Spaghetti” with black garlic, black truffle and Shiitaki mushrooms

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

Tortelli all'alga Spirulina con ricotta e toma 8 petali con burro alla lavanda (I,C,P) €uro 18
Ricotta cheese filling, lavender flavoured butter

PRIMI PIATTI
PASTA DISHES

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

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

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

Costolette di agnello con caponatina di melanzane (N, O) €uro 25
Lamb chops with eggplant “caponata”

Fegatini di maiale in rete con “friggione bianco” (O) €uro 22
Pork liver with onion and apple sauce

Filetto di Rombo con crema di finocchio, capperi e salsa verde (E, O) €uro 25
Turbot fish fillet with vegetarian dripping

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

DOLCI
DESSERTS

Torta di riso (C, P, B) €uro 10
Traditional Rice cake

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

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

Il mattone ha l'oro in bocca (Dolcemattone) (I,P,C,O) €uro 10
Brick cake, soaked biscuits with coffee, buttercream and chocolate

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

LA LUMIRA