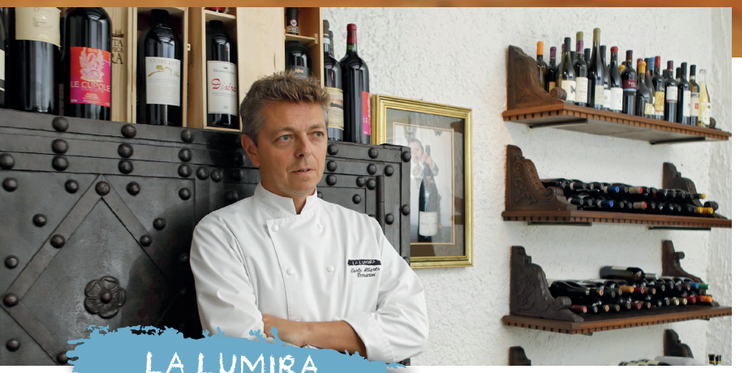


LA LUMIRA

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 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
- **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
- **C** **Latte e derivati**
  yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
- **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.
- **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 ibridati 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** **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
- **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

PRIMAVERA 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

Uovo Pochè con coppa piacentina al marsala (O, P) €uro 18
e crema di patate affumicate
Morbid egg, smoked potatoes cream, cured pork, marsala

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

Lombo di maiale pesante emiliano tonnato (E, I, O,P) €uro 18
con giardiniera di tortellini
Pork loin with tuna fish sauce and vegetarian tortellini

Insalata di carciofi, crema di topinambur, (O) €uro 18
parmigiano e aceto balsamico
Artichokes salade, parmesan, balsamic vinegar

PRIMI PIATTI PASTA DISHES

DE. CO. BOLOGNA **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)
Bolognaise green noodles with peas

Tubetti con tuorlo d'uovo, asparagi e fragole acerbe (I,P,) €uro 16
Tubetti pasta with egg yolk, asparagus and unripe strawberries

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

Tortelli di zucca con antico ragù di Mora romagnola (I,C,P) €uro 16
Pumpkin tortelli with romagnola's pork sausages

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

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'arvàja (pomodoro e piselli) o alla Bolognese (I, P) €uro 20
Bolognaise Cutlet

Spalla di Capriolo alle Albicocche (omaggio ad Alain Ducasse) (O) €uro 25
Roe Deer, spicy apricot

Braciole di maialino iberico in rete (O) €uro 25
con tartufo nero, caponatina di verdure
Iberian suckling pork chop with black truffle and ratatoille

Filetto di Orata con dripping vegetale (E, O) €uro 25
Sea Bream 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



Life on Mars (A, B, C, I, 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

Spuma di ricotta con coulis al frutto della passione (C,O) €uro 10
Ricotta cheese with Passion fruit sauce

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

LA LUMIRA

