



LA LUMIRA

Chef Carlo Alberto Borsarini, la sua famiglia e le memorie
In Cucina con 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
- 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



ESTATE 2025

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 Pochè con coppa piacentina al marsala e crema di patate affumicate** (O, P) €uro 18
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
- Carpaccio di pesce spada, melone, agresto di lampone** (E,O) €uro 18
Cured swordfish carpaccio, melon and fruity vinegar
- Norwegian Mood** (C,N) €uro 18
(Raviolo di sedanorapa ripieno di caprino, yogurt greco e limone, radici e scarola)
Celeriac raviolo with goat cheese, candied lemon and escarole

PRIMI PIATTI
PASTA DISHES

-  **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
- Gnocchi di patate rosse con polpo e olive taggiasche** (I,P,E,O) €uro 18
Gnocchi with octopus and olives
- 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'arvaja (pomodoro e piselli) o alla Bolognese** (I, P) €uro 20
Bolognese Cutlet
- Fritto di calamari con la nostra maio profumata** (E,P,O,I) €uro 22
Fried squid with homemade mayonnaise
- Bracioline di maialino iberico in rete con tartufo nero, caponatina di verdure** (O) €uro 25
Iberian suckling pork chop with black truffle and ratatouille
- 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
- 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