

# LUCIGNOLO

## RISTO PUB



### Münchner Hell

ALC. 4,9%VOL. - INGREDIENTI: ACQUA, MALTO D'ORZO, LUPPOLO, ESTRATTO DI LUPPOLO.

#### *Il vero simbolo di Monaco di Baviera*

*Si tratta di una birra classica monacense per eccellenza e di un elemento fondamentale dell'alimentazione in Baviera. Presenta un colore oro brillante ed è particolarmente splendente. Nel bicchiere è coronata da una schiuma opalescente. Tradizionalmente si ama gustarla all'ombra degli ippocastani nei Biergarten. È una birra decisamente beverina, delicata e finemente maltata. Una leggera nota dolce e un lieve sentore di luppolo completano il suo carattere. Ecco la gioia di vivere tipicamente bavarese!*



### Hefe-Weißbier Naturtrüb

ALC. 5,5%VOL. - INGREDIENTI: ACQUA, MALTO DI FRUMENTO, LUPPOLO, MALTO D'ORZO, LIEVITO.

#### *Il vero simbolo delle Hefe-Weissbier*

*La nostra Hefe-Weißbier è la Weissbier numero uno in Germania e una delle più apprezzate al mondo. Naturalmente torbida, nel bicchiere mostra un colore dorato ed è ricoperta da una robusta corona di schiuma. Già al primo sorso, questo classico delle Weissbier, sprigiona un delicato aroma di banana. I palati più raffinati riconoscono subito il sentore di mango e di ananas e apprezzano l'armonia tra dolce e amaro. Chi ama la birra gradisce l'aroma delicato di lievito e la meravigliosa e frizzante delicatezza che la caratterizzano. È la tipica birra da assaporare al Biergarten e che mette d'accordo persone provenienti da tutto il mondo.*



### Paulaner Salvator

ALC. 7,9%VOL. - INGREDIENTI: ACQUA, LUPPOLO, ESTRATTO DI LUPPOLO, MALTO D'ORZO.

#### *L'antenata di tutte le birre forti*

*Insieme a questa birra inizia la storia del nostro birrificio e delle birre forti in Baviera. Furono, infatti, i frati dell'ordine di San Francesco da Paola a creare questa doppio malto a bassa fermentazione. Da oltre 375 anni la Salvator è prodotta secondo la ricetta tramandata, che negli anni abbiamo perfezionato: birra scura dal colore castagna, con una schiuma color caramello e un'avvolgente fragranza di cioccolato. Al palato si presenta piacevolmente intensa. Il più pregiato malto Monaco è arrotondato da una lieve nota di luppolo sullo sfondo. Spesso è stata imitata, ma senza successo. Come l'antenata, il nome di tutte le doppio malto per tradizione finisce con il suffisso "-ator"!*



[www.publucignolo.it](http://www.publucignolo.it) - Password Wi-Fi: publucignolo2016

Asporto 0,50 € a pezzo per il confezionamento, coperto € 1,50 a persona

# LUCIGNOLO



## RISTO PUB

### COCKTAILS

Cuba libre (Rum - Coca)	€5,00
Caipirinha (Cachaça - Zucchero di Canna - Lime - Ghiaccio)	€5,00
Caipiroska (Vodka - Lime - Zucchero di Canna)	€5,00
Negroni (Bitter Campari - Martini Rosso - Gin)	€5,00
Americano (Bitter Campari - Martini Rosso - Soda)	€5,00
Margarita (Tequila - Succo Lime - Cointreau)	€5,00
Piña Colada (Rum Bianco - Succo di Ananas - Succo di Cocco)	€5,00
Vodka Martini (Martini Dry - Vodka Liscia)	€5,00
Tequila Sunrise (Succo di Arancia - Tequila - Granatina)	€5,00

### BOLLICINE

Prosecco Calice	€4,00
Prosecco Valdobbiadene Extra Dry cl 75	€20,00



### GRAPPE WHISKY E RUM

Amari	€3,00
Grappa Bianca	€3,00
Grappa Barricata	€3,00
Whisky Vari	€4,50
Whisky Oban 14 Anni	€6,00
Whisky Talisker 10 Anni	€6,00
Whisky Lagavulin 16 Anni	€6,00
Whisky Ardbeg 10 Anni	€6,00
Ron Zacapa 15 Solera Reserva	€6,00
Ron Zacapa 23 Solera Gran Reserva	€8,00
Ron Zacapa 23 Etiqueta Negra Gran Reserva	€9,00
Ron Zacapa XO Etiqueta Negra Especial	€10,00

Asporto 0,50 € a pezzo per il confezionamento, coperto € 1,50 a persona

# LUCIGNOLO

RISTO PUB

## BIRRE

PAULANER		cl. 0,20	cl. 0,40	cl. 0,50	1. 1
Münchner Hell	4,9%VOL.	€3,00	€4,00	€5,00	€9,00
Hefe-Weißbier	5,5%VOL.	€3,00	€4,00	€5,00	€9,00
Salvator	7,9%VOL.	€3,00	€4,00	€5,00	€9,00

## BIRRE SPECIALI BELGHE

BIRRA		cl. 0,33	cl. 0,75
Hoegarden		€4,00	
Chimay tappo rosso		€4,00	
Chimay tappo blu			€12,00
Delirium			€12,00
Tennent's		€4,00	

## STUZZICHERIA

Arachidi - Pistacchi - Patatine in Busta e vari snack. €1,00

[www.publucignolo.it](http://www.publucignolo.it) - Password Wi-Fi:publucignolo2016

Asporto 0,50 € a pezzo per il confezionamento, coperto € 1,50 a persona

# LUCIGNOLO

 **RISTO PUB**

## PANINI

<b>Gatto</b> (Hamburger 100g - Insalata - Pomodoro)	€4,50
<b>Volpe</b> (Hamburger 100g - Mozzarella - Pomodoro)	€4,50
<b>Mini Balena</b> (Hamburger 100g - Bacon - Sottiletta - Patatine)	€6,00
<b>Balena</b> (Maxi Hamburger 230g - Bacon - Sottiletta - Patatine)	€9,00
<b>Vegetariano</b> (Hamburger Vegetariano 100g - Scamorza - Insalata - Pomodoro)	€4,50
<b>Gatto Fish</b> (Hamburger di Merluzzo 100g - Insalata - Pomodoro)	€4,50
<b>Ciuchino</b> (Cotoletta di Pesce 100g - Rucola - Pachino - Salsa Tartara)	€4,50
<b>Mastro Geppetto</b> (Cotoletta di Pollo 100g - Bacon - Scamorza)	€4,50
<b>Barbagianni</b> (Panino Ciabatta - Petto di Pollo Grigliato - Prosciutto Crudo - Mozzarella - Carciofi)	€ 6,00
<b>Grillo Parlante</b> (Prosciutto Crudo - Stracchino - Rucola)	€4,50
<b>Fata Turchina</b> (Prosciutto Crudo - Mozzarella)	€4,50
<b>Lucignolo</b> (Speck - Scamorza - Melanzane Grigliate - Salsa Lucignolo)	€4,50
<b>Falco</b> (Panino Ciabatta - Fesa di Tacchino - Scamorza - Funghi - Salsa Tartara)	€5,00
<b>Pinocchio</b> (Würstel al Formaggio ricoperto con Bacon 90g)	€4,50
<b>Naso di Legno</b> (Würstel 90g - Crauti)	€4,50
<b>Civetta</b> (Würstel - Cipolla - Ketchup)	€4,50
<b>Paese dei Balocchi</b> (Arrosto di Suino - Lardo Affumicato - Melanzane)	€4,50
<b>Mangiafuoco</b> (Salsiccia Piccante - Broccoli)	€6,00
<b>Merlo Bianco</b> (Panino Brezel - Hamburger 100g - Bacon - Cheddar - Insalata - Pomodoro)	€5,00
<b>“Angelo Prata”</b> (Angus Burger 200g - Bacon - Cheddar - Insalata - Patatine con Buccia)	€10,00
<b>Piadina</b> (Cotto e Formaggio / Crudo e Formaggio / Salame e Formaggio / Crudo - Stracchino - Pachino - Rucola)	€5,00

Per ogni variazione + €0,50 - Variazione con patatine + €2,00

Asporto 0,50 € a pezzo per il confezionamento, coperto € 1,50 a persona



# LUCIGNOLO

RISTO PUB

## SECONDI PIATTI

Prosciutto Crudo con Scamorza Rucola e Pachino	€10,00
Angus Burger Gigante 200g con Contorno (a scelta: Patatine Stick - Crauti - Insalata - Rucola e Pachino)	€10,00
Hamburger Gigante 230g con Contorno (a scelta: Patatine Stick - Crauti - Insalata)	€10,00
Hamburger Gigante 340g con Contorno (a scelta: Patatine Stick - Crauti - Insalata)	€12,00
Tagliere Lucignolo (Salumi - Formaggi misti - Olive)	€10,00
Bruschette al Lardo di Colonnata	€3,00
Bruschette miste	€4,00
Antipasto Lucignolo (Prosciutto Crudo - Salsiccia - Salame - Olive - Bruschette al lardo - Formaggi misti - Ciambella Brezel)	€14,00
Lucignolo Bella Vita x 2 Persone (Stinco di Maiale Grigliato - Würstel al Bacon/formaggio - Lamberkase originale bavarese - Kasseler - Würstel deichwurmer extra lungo 450g - Arrosto di Suino - Salsiccia - Würstel di Norimberga - Bacon - Patate - Crauti - Verdure Grigliate)	€50,00
Petto di Pollo Ripieno "Lucignolo" con Contorno (Ripieno di Prosciutto Crudo - Melanzane - Formaggio)	€10,00
Cotoletta di Pollo alla Viennese con Contorno (a scelta: Patatine Stick - Crauti - Insalata)	€10,00
Merluzzo al Limone Panato con Contorno (a scelta: Patatine Stick - Crauti - Insalata)	€8,00
Stinco di Maiale con contorno (Patate o Crauti)	€14,00
Cicoria Ripassata con Olive	€4,00
Broccoli Ripassati	€4,00
Peperoni Grigliati	€4,00
Insalatone "Lucignolo" a scelta Tonno o Pollo (Lattuga - Rucola - Pachino - Mais - Carote)	€8,00
Filetto di Pollo "Crispy" con contorno a scelta	€9,00

Per ogni variazione + €0,50 - Variazione con patatine + €2,00

Asporto 0,50 € a pezzo per il confezionamento, coperto € 1,50 a persona

# LUCIGNOLO

RISTO PUB

## GLI SFIZI DI LUCIGNOLO

Arrosticini di Pecora 6pz	€6,00
Arrosticini di Angus 6pz	€7,00
Polpettine di Melanzane 4pz	€4,50
Anelli di Cipolla c/ Pastella alla Birra 4pz	€4,50
Crocchette di Patate 4pz	€4,50
Crocchette di Pollo 4pz	€4,50
Chele di Granchio 4pz	€4,50
Suppli di Riso 3pz	€5,00
Fiori di Zucca 3pz	€5,00
Filetti di Baccalà 3pz	€5,00
Patatine Stick	€3,00
Patatine al Pepe Nero	€3,00
Patatine Speziate	€3,00
Patatine Twisters	€3,00
Patatine con Buccia	€3,00
Jalapeno Piccante 4pz	€4,50
Bastoncini di Mozzarella 4pz	€4,50
Ciambella Brezel	€3,00
Olive all'ascolana 4pz	€4,50
Nuggets Chili&Cheese 4pz	€4,50
Gamberi e Zucchine in Pastella	€4,50
Ciambellina di Pollo al Bacon 3pz	€5,00
Arrosticini di Calamaro Panato 5pz	€6,00
Bastoncini Speck e Provola 4pz	€4,50



# LUCIGNOLO

RISTO PUB

## DOLCI E GELATI

Crema Catalana	€5,00
Soufflé al Cioccolato Bianco/Nero	€3,00
Piadina alla Nutella	€3,00
Limone Ripieno	€4,00
Profiterol Gelato	€4,00
Cocco Ripieno	€4,00
Cialda Belga (con Gelato Fiordilatte o Nutella e Panna)	€5,00
Brezel Dolce alla Nutella	€4,00
Coppa Tre Cioccolati	€5,00



## BEVANDE E CAFFETTERIA

Acqua 50 cl	€1,00
Succhi di Frutta	€2,00
Pepsi-Cola 25 cl	€2,00
Pepsi-Cola 40 cl	€3,50
Tè Freddo Limone o Pesca	€2,00
Caffè	€1,00
Cappuccino	€2,00
Cioccolato Caldo (con Panna +0,50€)	€4,00
Tè Caldo	€3,00
Tisana	€3,00

# LUCIGNOLO

## RISTO PUB



### FRANCIACORTA

#### PRIMA CUVÉE BRUT € 35,00

VITIGNI UTILIZZATI: Chardonnay 85% Pinot nero 10% Pinot bianco 5%.  
CUVÉE: 80% vini ottenuti da uve dei nostri migliori cru e 20% vino di riserva.  
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: oltre 24 mesi.

È il primo vino dell'azienda, il più diffuso e rappresenta il biglietto da visita di Monte Rossa. La Prima Cuvée è ottenuta con uve Chardonnay Pinot Nero con una piccola percentuale di Pinot Bianco. L'affinamento minimo è di 20 mesi in bottiglia. Si distingue per la sua semplicità che si traduce in finezza, immediatezza, piacevolezza, caratteristiche fondamentali per un Franciacorta di qualità.

#### SANSEVÉ SATÈN BRUT € 35,00

VITIGNI UTILIZZATI: Chardonnay 100%.  
CUVÉE: 80% vini ottenuti da Chardonnay dei nostri migliori cru e 20% vino Chardonnay di riserva.  
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 24 mesi.

Satèn: è un nome registrato del Consorzio della Franciacorta e corrisponde ad un protocollo produttivo che prevede l'utilizzo esclusivo di uve bianche (Chardonnay), una pressione atmosferica inferiore alle 4,5 atmosfere, un tenore zuccherino massimo di 15 gr./litro e un invecchiamento minimo sui lieviti di 24 mesi. Dalla combinazione di questi quattro elementi ne risulta un vino morbido ed avvolgente che rievoca la piacevolezza della seta. Dato la sua personalità che lo rende particolarmente indicato ai momenti conviviali è stato chiamato Sansevè: termine derivante dal gaelico antico che significa salute!

#### COUPÉ NON DOSATO € 35,00

VITIGNI UTILIZZATI: prevalentemente Chardonnay con una spruzzatina di Pinot nero.  
CUVÉE: 87,5% vini ottenuti dai nostri migliori cru, 12,5% vino di riserva.  
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: oltre 24 mesi.

Un nome evocativo che rimanda a un immaginario fattodi passione, stile e spensieratezza. Stati d'animo che il nuovonon dosato di Monte Rossa promette di regalare a chi lo sceglie. Senza però dimenticare le sue origini: la parola "Coupé" deriva infatti dal verbo francese couper tradotto tagliare, un concetto che nell'enologia viene condensato nel termine Cuvée.

#### SALVÀDEK EXTRA BRUT MILLESIMATO € 35,00

VITIGNI UTILIZZATI: Chardonnay 95% e 5% vini riserva.  
CUVÉE: Chardonnay 95% e 5% vini riserva.  
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: oltre 40 mesi.

Viene realizzato nelle migliori annate solo con uve accuratamente selezionate provenienti dai vigneti più vecchi e meglio esposti dell'azienda. È prodotto con uve Chardonnay 95% e vino di riserva 5%. la fermentazione dei mosti avviene una parte in vasche d'acciaio e una parte in fusti di rovere. L'affinamento sui lieviti dura per oltre 40 mesi. Da questa procedura nasce un Franciacorta di forte personalità. Per sottolineare il carattere mordace è

#### CABOCHON BRUT MILLESIMATO € 60,00

VITIGNI UTILIZZATI: Chardonnay 70% e Pinot nero 30%.  
CUVÉE: 80% vini proveniente dai cru storiche 20% vino di riserva.  
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 42 mesi.

Cabochon è il Franciacorta più prestigioso di Monte Rossa. Era nato dalla ricerca, iniziata nel 1985, di una selezione più attenta dei cru della collina di Monte Rossa e di un nuovo sistema di vinificazione che introduceva la barriques per la prima fermentazione nel mosto. I risultati sono stati tali che il vino ottenuto si è imposto tra le etichette aziendali.

