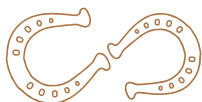




*la St hall*  
wine restaurant since 1873

# LUNCH MENÙ



2025

## GLI ANTIPASTI / HORS D'OEUVRE

- 🍷 Verdure miste grigliate con tommino fondente (7)  
*Mixed grilled vegetables with tommino cheese*

€ 19,00

- Fiocco di San Daniele, melone cantalupo, gel di menta (12)  
Fiocco di San Daniele Ham, melon, mint gel

€ 21,00

- 🍷 Pomodoro, mozzarella di bufala, melanzana, capperi (7)  
*Tomato, buffalo mozzarella, aubergine, capers*

€ 20,00

- Catalana di gamberi e frutti esotici (2,4,12)  
*Catalan style prawns and exotic fruits*

€ 23,00

## I PRIMI PIATTI / ENTRÉES

- Spaghetti "Pastificio di Gragnano Di Martino" alle vongole e bottarga di muggine (1,4,9,12,14)  
*Spaghetti "Pastificio di Gragnano Di Martino" with clams and mullet bottarga*

€ 22,00

- 🍷 Tortelli caserecci con Monte Veronese, frullato di pomodorini gialli e spinacino croccante (1,7,9)  
*Homemade tortelli with Monte Veronese cheese, yellow cherry tomato cream and crunchy spinach*

€ 20,00

- 🍷 Risotto carnaroli "Tenuta Bianchetti" con crescione, stracciatella e pomodorini arrostiti (7,9)  
*Carnaroli risotto with herbs, stracciatella cheese and roasted tomatoes*

€ 20,00

## I SECONDI / MAIN COURSES

- Fritto\* misto di mare e verdure in tempura (1,2,3,4,9,12,14)  
*Mixed fried sea fish\* and vegetables tempura*

€ 27,00

- Hamburger\* di scottona con pane\* al sesamo, cipolle caramellate, Toma Formazza, maionese al pepe verde (1,3,5,7,10,11,12)  
*"Scottona" beef burger\* with sesame bun\*, caramelized onions, Toma Formazza cheese, green pepper mayonnaise*

€ 24,00

- Cotoletta di vitello alla milanese cotta nel burro chiarificato con patatine fritte\* (1,3)  
*Veal cutlet Milanese cooked in clarified butter with French fries\**

€ 24,00

- 🍷 Pasta fillo\* croccante, spaghetti vegetali, edamame\* (1,6,11)  
*Crispy filo pastry\*, vegetable spaghetti, edamame\**

€ 19,00

Ai sopracitati prezzi verrà aggiunto il 5% di servizio  
*5% service charge will be added to the above prices*

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con il simbolo "\*" (asterisco) sono surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza

Depending on the market availability and to ensure their healthiness, some food products on the menu may be of frozen origin and marked with the symbol \* (asterisk)

2025

## LE INSALATE E GLI SNACKS / SALADS AND SNACKS

### Insalata Nizzarda (3,4,12)

(lattuga, fagiolini\*, uova, acciughe, patate, olive, pomodori, tonno)

*Nicoise salad*

(lettuce, green beans \*, eggs, anchovies, potatoes, olives, tomatoes, tuna)

€ 20,00

### Insalata alla Greca (7)

(pomodori, insalata verde, feta, origano, olive nere, cetriolo e cipolle)

*Greek salad*

(Tomatoes, green salad, feta cheese, oregano, black olives, cucumber and onions)

€ 19,00

### Insalata alla Caesar (1,3,4,7,8,10)

lattuga, crostini\*, Grana Padano, salsa Caesar con acciughe  
(varianti: aggiunta di pollo + € 3.00 – aggiunta di gamberi + € 5.00)

*Caesar Salad*

Lettuce, bread croutons\*, Grana padano cheese, Caesar sauce with anchovies  
(variants: adding chicken + €3.00 – adding prawns + €5.00)

€ 19,00

### Lord Club Sandwich (1,3,5,7,10,12)

Pollo, pomodoro, bacon, lattuga, uova, chips

*Chicken, tomato, bacon, lettuce, eggs, chips*

€ 20,00

## DESSERT / DESSERTS

Assortimento di formaggi con mostarde di frutta (7,10,12)

*Selection of cheese with fruit mustards*

€ 16,00

Composizione di ananas con sorbetto ai frutti esotici (6)

*Composition of pineapple with exotic fruit sorbet*

€ 13,00

Semifreddo al caffè e torroncino con salsa al gianduia (1,3,5,6,7,8,10)

*Coffee and nougat parfait with gianduia sauce*

€ 13,00

Sorbetto all'arancia e zenzero (6)

*Orange and ginger sorbet*

€ 12,00

Tortino\* tiepido alle mele con quenelle di gelato alla mandorla (6,8,12)

*Warm apple pie\* with almond ice cream quenelles*

€ 13,00



VEGETARIER



VEGAN

Ai sopracitati prezzi verrà aggiunto il 5% di servizio  
*5% service charge will be added to the above prices*

ALLERGENI / ALLERGENS

1.Glutine (cereali e derivati contenenti glutine) 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soja 7.Latte 8.Frutta a guscio  
9.Sedano 10.Senape 11.Semi di sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti 13.Lupini 14.Molluschi

1.Gluten (cereals containing gluten) 2.Crustaceans 3.Eggs 4.Fish 5.Peanuts 6.Soybeans 7.Milk 8.Tree nuts  
9.Celery 10.Mustard 11.Sesam 12.Sulphur dioxide and sulphites 13.Lupin 14.Molluscs