



Bistrot LUGO

PARTENDO DA UN GRANDE CLASSICO, IL CAPPELLETTO ROMAGNOLO, DOPO ANNI DI ESPERIENZA, STUDIO E SPERIMENTAZIONI, **NASCE IL CAPPELLETTO AL CONTRARIO.**

DI COSA SI TRATTA?

SONO CAPPELLETTI DI 50° GRAMMI L'UNO CHE SORPRENDONO PER FORMA E COLORI MA ANCHE PER I LORO SAPORI E UTILIZZO IN CUCINA. NELLE CONFEZIONI CHE VENGONO COMMERCIALIZZATE, INFATTI, CI SONO I BURRI LAVORATI E I FORMAGGI DA AGGIUNGERE A COTTURA ULTIMATA. DISPONIBILI ANCHE PER L'ASPORTO.

PERCHÉ CAPPELLETTO AL CONTRARIO?

PERCHÉ I SUGHI SONO ALL'INTERNO DELLA PASTA E IL RIPIENO DIVENTA SUGO, PER OGNI CAPPELLETTO È STATO STUDIATO UN DESIGN CONSAPEVOLE, UN SAPORE SPECIALE E UN MIX DI INGREDIENTI EQUILIBRATO. LE MATERIE PRIME SONO SEMPRE FRESCHE E SERVITE DA FORNITORI LOCALI. MORA ROMAGNOLA, TARTUFI BIANCHI, CAVIALE, FOIS GRAS, VONGOLE VERACI, GAMBERO ROSSO, FANNO DA PROTAGONISTI IN QUESTE CREAZIONI CHE POSSIAMO DEFINIRE "GIOIELLI DELLA ROMAGNA.

PIATTI SPECIALI PER LE LORO CARNI INEGUAGLIABILI, PER SAPORE E STIMOLAZIONE VISIVA:

SI MANGIANO CON GLI OCCHI.

IL PROGETTO È NATO PER RIVOLUZIONARE IL MONDO DELLA PASTA FRESCA, PERCHÉ NON ESISTEVA UN FORMAT DI PASTA COMPLETO. QUINDI CON LA PASTA CREATIVA SIAMO STATI I PRIMI A PORTARE LE NOSTRE PASTE COLORATE SIA ALLA GRANDE DISTRIBUZIONE CHE AI PRIVATI. ABBIAMO CREATO UN FORMAT DA 16 GUSTI CHE VARIANO 4 VOLTE ALL'ANNO IN BASE ALLA STAGIONE E QUINDI ALLA DISPONIBILITÀ DEGLI INGREDIENTI DI STAGIONE. NEI 16 GUSTI TROVIAMO I CAPPELLETTI AL CONTRARIO CON IL PESCE, VEGETARIANI E VEGANI E IN TANTI FORMATI E FORME.

GIRO D'ITALIA

CAPPELLETTO AL CONTRARIO



PASTA FRESCA
CREATIVA



ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



DIVINOCAFE

APERITIVI • PASTICCERIA • RISTORANTE • LUNEDÌ DIVINO

MENÙ

CAPPELLETTO AL CONTRARIO

I CAPPELLETTI AL CONTRARIO • 200GR

	PREZZO
• CAPPELLETTO AL CONTRARIO RIPIENO: RAGÙ RICCO • CONDIMENTO: CREMA DI PARMIGIANO IN DOPPIA	€ 10
• CAPPELLETTO CARBONARA RIPIENO: PECORINO, TUORLO D'UOVO, ROBIOLA, PEPE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E GUANCIALE • CONDIMENTO: BURRO AL TUORLO + PECORINO ROMANO DOP	€ 10
• CAPPELLETTO CACIO E PEPE RIPIENO: PATATA NOVELLA, CACIO E PEPE • CONDIMENTO: BURRO AL PEPE + PECORINO ROMANO DOP	€ 10
• CAPPELLETTO AMATRICIANA RIPIENO: PECORINO, POMODORI PELATI, PEPE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E GUANCIALE • CONDIMENTO: BURRO DI GUANCIALE + PECORINO ROMANO DOP	€ 10
• CAPPELLETTO PAPPÀ AL POMODORO RIPIENO: POMODORO • CONDIMENTO: BURRO RICOMPOSTO AL POMODORO E PARMIGIANO REGGIANO	€ 10
• IL BOLOGNESE RIPIENO: SPUMA DI MORTADELLA, PARMIGIANO REGGIANO E PISTACCHIO • CONDIMENTO: BURRO RICOMPOSTO ALL'ERBA CIPOLLINA E PARMIGIANO REGGIANO	€ 16

GO VEGAN

• CAPPELLETTO VEGANETTE VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE E PATATE	€ 11
--	------

IL NOSTRO PESCE

• SALMONE ROSSO SELVAGGIO RIPIENO: SALMONE ROSSO SELVAGGIO • CONDIMENTO: BURRO ALL'ERBA CIPOLLINA E BURRO AL PROFUMO DI MARE	€ 14
• VONGOLE VERACI RIPIENO: VONGOLE VERACI • CONDIMENTO: BURRO RICOMPOSTO ALL'ERBA CIPOLLINA E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	€ 14

COPERTO PANE E SERVIZIO €1,50

MENU D'ACCOMPAGNAMENTO AI NOSTRI CAPPELLETTI AL CONTRARIO

ANTIPASTI

	PREZZO
• ZUPPA DI ZUCCA CON PORRO CROCCANTE	€ 8
• ZUPPA AI 5 CEREALI MULTIVITAMINICA	€ 8
• PINSA DI NONNO ANGELO CON PROSCIUTTO DI PARMA E BUFALA	€ 12

PRIMI

• CAPPELLETTI CLASSICI AL RAGÙ	€ 12
• TAGLIATELLE GROSSE AL RAGÙ	€ 10
• STROZZAPRETI CACIO E PEPE	€ 10
• SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALL'AMATRICIANA, ALLA FACCIA DI TRASTEVERE	€ 10
• LASAGNE CLASSICHE COME SI FACEVANO UNA VOLTA	€ 10
• LASAGNE ALLE VERDURE KM 0 CON PECORINO	€ 10

SECONDI

• SPEZZATINO DI VITELLO CON PATATE NOVELLE	€ 12
• GALLETTO NOSTRANO AL LIMONE	€ 10
• CONIGLIO DISSOCCATO RIPIENO CON VENTAGLIO DI PERE	€ 10
• POLLO GRIGLIATO	€ 10

CONTORNI

• VERDURE GRATINATE DI STAGIONE	€ 6
• PURE DI PATATE ARRICCHITO AL PARMIGIANO REGGIANO	€ 5
• SPINACI AL BURRO DI MONTAGNA	€ 5
• PATATE AL FORNO	€ 5

INSALATONE

• INSALATA CAPRESE CON BURRATA	€ 10
• INSALATA MISTA	€ 6
• INSALATA DI RUCOLETTA E SPINACI CON SALMONE SELVAGGIO	€ 12

LA CANTINA

PROSECCO

BORGOLUCE BRUT LAMPO	€ 25	€ 5
FOSS MARAI EXTRA-DRY	€ 25	€ 5
FRANCOIS MONTAND ICE DEMI SEC	€ 40	

BIANCHI FERMI

GEWURZTRAMINER ABBAZIA NOVACELLA	€ 30	€ 6
SAUVIGNON BORTOLUSSO	€ 25	€ 5
LUGANA PRESTIGE CÀ MAIOL	€ 25	€ 5
BIANCO DI CEPARANO FATTORIA ZERBINA	€ 25	€ 5
TERGENO FATTORIA ZERBINA	€ 30	€ 6

BIANCHI FERMI PREMIUM

RIESLING MONTIGGL	€ 35	
CHARDONNAY PLANETA	€ 40	
CHABLIS REGNARD 2018	€ 60	

ROSSI FERMI

POGGIOVICCHIO	€ 25	€ 5
SANG. RIS. 2016 TORRE DI CEPARANO	€ 30	€ 6
VALPOLICELLA CLASSICO SUP. MONTE SANTOCCIO	€ 25	€ 5
VALPOLICELLA RIPASSO MONTE SANTOCCIO	€ 30	€ 6
MARZIENO FATTORIA ZERBINA (0,7LT)	€ 35	€ 7

ROSSI FERMI PREMIUM

AMARONE 2017 MONTE SANTOCCIO	€ 60	€ 12
BRUNELLO DI MONTALCINO 2015 PIETROSO	€ 75	€ 15
BAROLO 2017 VIETTI	€ 75	€ 15

DOLCI

MOSCATO PIERO GATTI	€ 25	€ 5
---------------------	------	-----

FRANCIACORTA

"BERLUCCHI '61" FRANCIACORTA SATEN DOC	€ 40	€ 8
"BERLUCCHI '61" FRANCIACORTA NATURE 2017	€ 45	€ 9
LA MONTINA ROSÈ DEMI-SEC	€ 40	€ 8

TRENTO DOC

ALTEMASI TRENTO DOC 2017	€ 40,00
FERRARI PERLÈ 2017	€ 45,00

CHAMPAGNE

RUINART	€ 100
MOËT & CHANDON	€ 100
MOËT & CHANDON GRAN VINTAGE 2012	€ 150
LOUIS ROEDERER COLLECTION 242	€ 100
BOLLINGER "SPECIAL CUVÉE"	€ 100
BOLLINGER MAGNUM "SPECIAL CUVÉE"	€ 200

MAGNUM (1.5LT)

FRANCIACORTA CAVALLERI MAGNUM	€ 90
BERLUCCHI '61" FRANCIACORTA EXTRA BRUT	€ 80
BRUT SEBASTIAN METODO CHAMAT	€ 60
LUGANA PRESTIGE	€ 60
MARZIENO FATTORIA ZERBINA	€ 70

SUPER ALCOLICI

GIN BOMBAY - 1 LT	€ 120
GIN MARE - 0.7 LT	€ 160
GIN BULLDOG - 0.7 LT	€ 120
GIN HENDRICK'S - 0.7LT	€ 160
RUM HAVANA ESPECIAL - 1 LT	€ 120
VODKA BELVEDERE - 0.7 LT	€ 140

DRINK LIST

ANALCOLICI/SMOOTHIES

FRUTTA MISTA	€ 6
FRAGOLA, UVA, ANANAS, ZUCCHERO, ACQUA.	
BATIDO DE BANANA	€ 6
BANANA, LIME, ZUCCHERO, ACQUA.	
ANTIOSSIDANTE	€ 6
SEDANO, ANANAS, ZUCCHERO, ACQUA.	
SHIRLY TEMPLE	€ 6
GRANATINA, GINGER ALE.	

CLASSICI

OLD FASHIONED	€ 8
BOURBON WHISKEY, ZUCCHERO, ANGOSTURA.	
MANHATTAN	€ 8
VERMOUTH ROSSO, RYE WHISKY.	
DRY MARTINI	€ 8
DRY VERMOUTH, GIN TANQUERY.	
AVIATION	€ 8
HENDRICK'S GIN, MARASCHINO, LIMONE, CRÈME DE VIOLETTE.	
MOSCOW MULE	€ 8
VODKA, LIME, GINGER BEER.	
LONG ISLAND	€ 8
VODKA, RUM, GIN, TRIPLE SEC, LIMONE, ZUCCHERO, COCA COLA.	
DAIQUIRI	€ 8
RHUM, LIME, SCIROPPO DI ZUCCHERO.	
CUBA LIBRE	€ 8
RUM, LIME, COCA COLA.	
WHISKEY SOUR	€ 8
BOURBON WHISKEY, LIMONE, ZUCCHERO, ALBUME.	
DARK' N' STORMY	€ 8
GOSLING BLACK SEAL, GINGER BEER.	
MARGARITA	€ 8
TEQUILA, TRIPLE SEC, LIME.	
BLOODY MARY	€ 8
VODKA, SUCCO DI POMODORO, SALE, PEPE, LIMONE, TABASCO, WORCESTERSHIRE SAUCE.	

GIN TONIC

TANQUERAY (LONDON DRY, EQUILIBRATO ED ELEGANTE)	€ 8
TANQUERAY N°10 (AGRUMATO, CON SENTORI DI LIME E CAMOMILLA)	€ 9
TANQUERAY RANGPUR (AL SENTORE DI LIME, BILANCIATO E DECISAMENTE ASPRIGNO)	€ 9
N°3 (LONDON DRY, CON RETROGUSTO DELICATO DI PINO E LAVANDA)	€ 8
BOMBAY LONDON DRY, FRUTTATO E DELICATO)	€ 8
HENDRICK'S (INFUSO IN ROSA E CETRIOLO, SEMPLICE E AROMATICO)	€ 9
MARE (IN STILE SPAGNOLO, INFUSO CON AGRUMI MEDITERRANEI)	€ 10
LONDON N°1 (INFUSO NELLA GARDENIA CON SENTORI DI LIMONE E ARANCIA)	€ 10
NORDÉS (STILE PORTOGHESE, PROFUMATO E AVVOLGENTE)	€ 9
BULLDOG (LONDON DRY, SPEZIATO E FLOREALE)	€ 8
MILLER'S	€ 9
MALFY (ORIGINALE, POMPELMO, LIMONE)	€ 9

PESTATI

MOJITO RUM, LIME, ZUCCHERO, SODA, MENTA.	€ 8
CAIPIRINHA CACHAÇA, FRUTTA FRESCA (LIME/MARACUJA).	€ 8
CAIPIROSKA VODKA, FRUTTA FRESCA (LIME/ MARACUJA/ FRAGOLA*/ KIWI*/ UVA/ ANANAS).	€ 8
CAIPIRISSIMA RUM, FRUTTA FRESCA (LIME/ MARACUJA/ FRAGOLA*/ UVA/ KIWI*).	€ 8

*ALCUNI PRODOTTI POTRANNO NON ESSERCI O SOSTITUITI PER LA STAGIONALITÀ DEL PRODOTTO

BIRRE ALLA SPINA

STELLA ARTOIS	€ 5/€ 4
LEFFE ROSSA	€ 6

BIRRE IN BOTTIGLIA

BECK'S	€ 5
BUD	€ 5
TENNENT'S	€ 5
CORONA	€ 5

BIBITE € 3.50/€ 5

AMARI € 5

GRAPPE € 5

WHISKY

LAGAVULLIN • 16Y	€ 9
TALISKER SKYE	€ 9
LAPHROAIG • 10Y	€ 9
GLENFIDDICH • 12Y	€ 9

I RUM

SAINT - JAMES ACCOMPAGNATO DA CIOCCOLATO FONDENTE 85%	€ 8
ZACAPA 23Y ACCOMPAGNATO DA CIOCCOLATO FONDENTE 90%	€ 9
HURRICANE DARK RUM ACCOMPAGNATO DA CIOCCOLATO FONDENTE 70%	€ 8
MATUZALEM 15Y ACCOMPAGNATO DA CIOCCOLATO FONDENTE 80%	€ 9
+ FONDENTE ARANCIO	