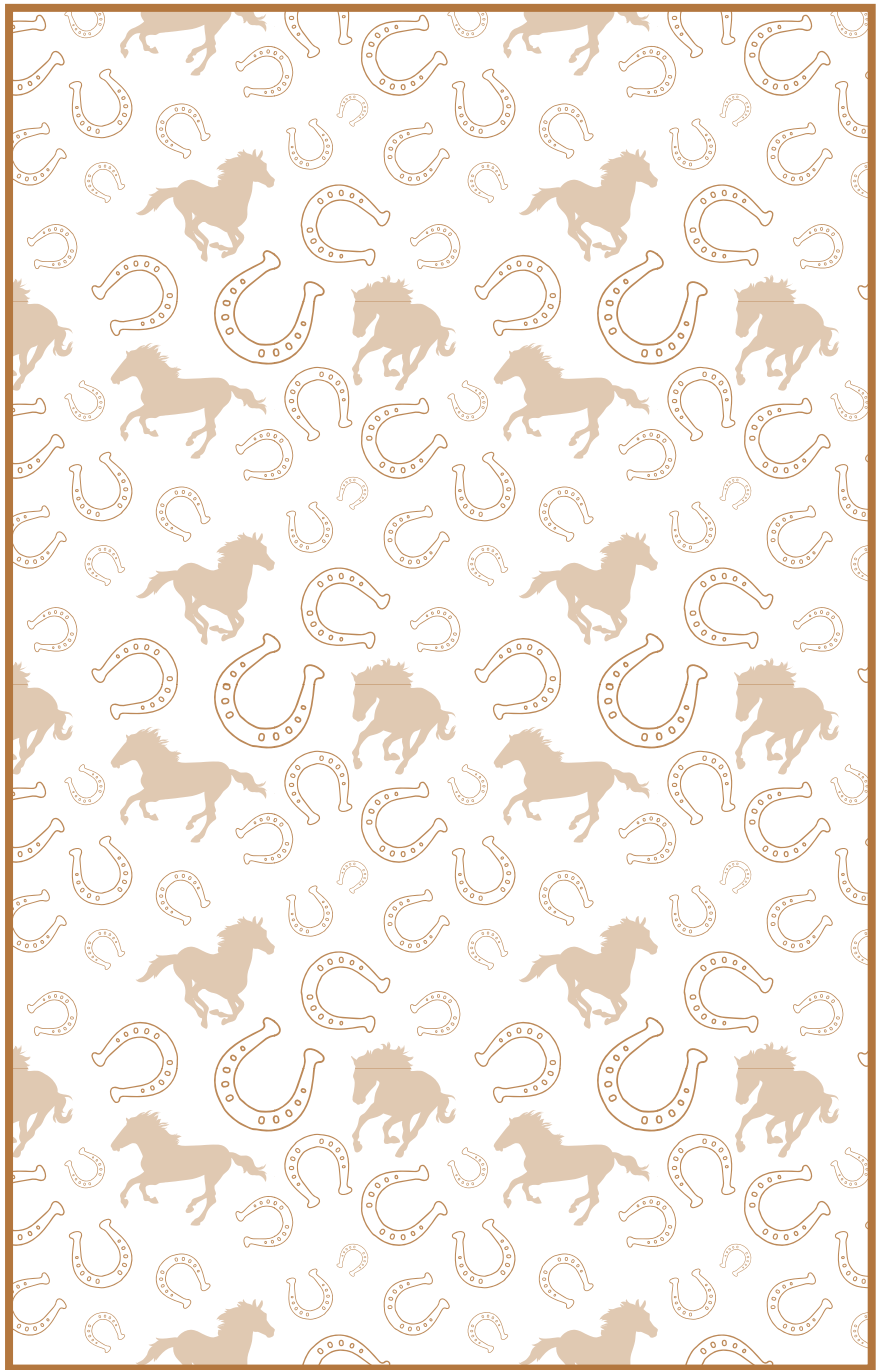
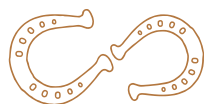




2026

LUNCH MENÙ



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)

Caesar Salad

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

€ 19,00

Misticanza di insalate verdi

Mixed baby green salad

€ 15,00

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

Pollo, pomodoro, bacon, lattuga, uova, chips

Chicken, tomato, bacon, lettuce, eggs, chips

€ 20,00

I 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)

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 mela verde e bergamotto (6)

Green Apple and Bergamot Sorbet

€ 12,00

Tortino* tiepido di grano saraceno con quenelle di sorbetto al lampone (6)

Warm Buckwheat Cake with a Raspberry Sorbet Quenelle*

€ 13,00



VEGETARIANO / VEGETARIAN



VEGANO / 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.Sesame 12.Sulphur dioxide and sulphites 13.Lupin 14.Molluscs

GLI ANTIPASTI / HORS D'OEUVRE

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

€ 19,00

Prosciutto crudo di Parma, melone cantalupo (12)
Parma Ham with cantaloupe melon

€ 21,00

- 🍷 Classica Caprese, pomodoro, mozzarella e basilico (7)
Classic Caprese, tomato, mozzarella and fresh basil

€ 20,00

Carpaccio di salmone affumicato, pane carasau e avocado in due consistenze (4,12)
Smoked salmon carpaccio, pane carasau and avocado in two textures

€ 23,00

I PRIMI PIATTI / ENTRÉES

Tortelli "cacio e pepe", burro, salvia e guanciale croccante (1,3,7)
"Cacio e Pepe" tortelli, butter, sage and crispy guanciale

€ 22,00

- 🍷 Riso carnaroli ai pistilli di zafferano (7)
Carnaroli rice with saffron pistils

€ 20,00

- 🍷 Tagliolini di pasta fresca ai tre pomodori, stracciatella e basilico (1,3,7)
Fresh tagliolini with three tomato varieties, stracciatella cheese and basil

€ 20,00

I SECONDI / MAIN COURSES

Tentacolo di polpo, pomodoro, olive, capperi, olio al prezzemolo (4,6,7,14)
Octopus, tomato, olives, capers and parsley oil

€ 27,00

Hamburger* 200 gr. di scottona, pane bun, cheddar, bacon, lattuga e pomodoro (1,7)
Beef hamburger 200 g, brioche bread bun, cheddar, bacon, lettuce and tomato

€ 24,00

Ribs di maiale in lenta cottura laccate alla BBQ (10)
Slow-cooked pork ribs glazed with BBQ sauce

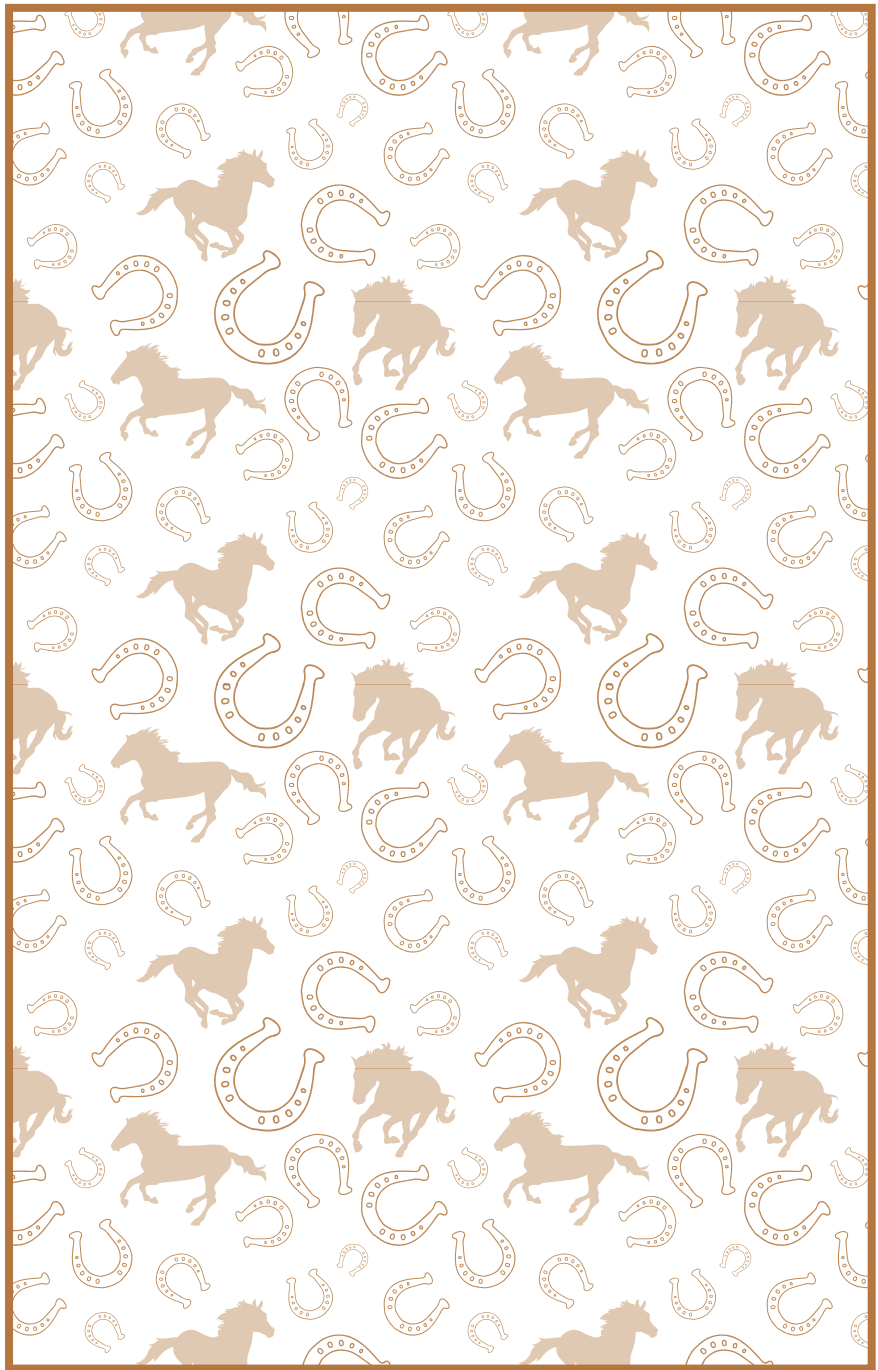
€ 24,00

- 🍷 Tarte tatin alle cipolle caramellate, mousse al caprino e indivia belga (1,3,7,12)
Tarte Tatin with caramelized onions, goat cheese mousse and Belgian endive

€ 19,00

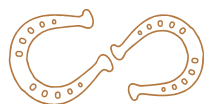
Ai sopracitati prezzi verrà aggiunto il 5% di servizio
5% service charge will be added to the above prices

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)



2026

LUNCH MENÙ



SALADES ET SNACKS / SALATE UND SNACKS

Salade Niçoise (3,4,12)

Salade, haricots verts*, œufs, anchois, pommes de terre, olives, tomates, thon

Nicoise-Salat

Salat, grüne Bohnen, Eier, Sardellen, Kartoffeln, Oliven, Tomaten, Thunfisch*

€ 20,00

🌱 Salade Grecque (7)

tomates, salade verte, feta, origan, olives noires, concombre et oignons

Griechischer Salat

Tomaten, grüner Salat, Feta, Oregano, schwarze Oliven, Gurken und Zwiebeln

€ 19,00

Salade César (1,3,4,7,8,10)

Laitue, croûtons*, fromage Grana Padano, sauce César aux anchois
(variantes : ajout de poulet + 3,00 €)

Caesar Salat

Salat, Brotcroutons, Grana Padano Käse, Caesarsauce mit Sardellen*
(Varianten: mit Hähnchen + 3,00 €)

€ 19,00

Misticanza de salades vertes

Grüne Salate Misticanza

€ 15,00

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

Poulet, tomate, bacon, laitue, œufs, frites

Huhn, Tomaten, Speck, Salat, Eier, Pommes frites

€ 20,00

DESSERTS

Assortiment de fromages et moutardes aux fruits (7,10,12)

Käseauswahl mit fruchtigen Senfsaucen

€ 16,00

Composition d'ananas et sorbet aux fruits exotiques (6)

Komposition aus Ananas mit exotischem Fruchtsorbet

€ 13,00

Parfait au café et nougat en sauce giandua (1,3,5,6,7,8,10)

Kaffee-Nougat-Parfait mit Giandua-Sauce

€ 13,00

Sorbet à la pomme verte et à la bergamote (6)

Sorbet von grünem Apfel und Bergamotte

€ 12,00

Tarte* Moelleux tiède au sarrasin, quenelle de sorbet à la framboise (6)

Lauwarmes Buchweizenküchlein mit Himbeersorbet*

€ 13,00



VÉGÉTARIEN / VEGETARIER



VÉGÉTALIEN / VEGAN

Le 5% de frais de service seront ajoutés aux prix ci-dessus

Die Servicegebühr von 5% wird den oben genannten Preisen zugefügt

ALLERGÈNES / ALLERGENE

1.Gluten (cereals contenant du Gluten) 2.Crustacés 3.Oeuf 4.Poisson 5.Arachides 6.Soja 7.Lait 8.Fruit à coque 9.Céleri
10.Moutarde 11.Sésame 12.Sulfites 13.Lupin 14.Mollusques

1.Gluten 2.Krebstiere 3.Eier 4.Fisch 5.Erdnüsse 6.Soja 7.Milch 8.Nüsse 9.Sellerie 10.Senf 11.Sesam 12.Sulfite/Schwefeldioxid 13.Lupine 14.Weichtiere

HORS D'OEUVRE

- 🕒 Légumes grillés assortis, fromage tomino fondant (7)
Gemischtes Grillgemüse mit geschmolzenem Tomino Käse

€ 19,00

Jambon cru de Parme, melon cantaloup (12)
Rohschinken aus Parma mit Cantaloupe-Melone

€ 21,00

- 🕒 Caprese classique – tomate, mozzarella et basilic frais (7)
Klassische Caprese – Tomate, Mozzarella und frischer Basilikum

€ 20,00

Carpaccio de saumon fumé, pain carasau et avocat en deux textures (4,12)
Carpaccio vom Räucherlachs, Carasau Brot und Avocado in zwei Konsistenzen

€ 23,00

ENTRÉES /ERSTE GÄNGE

Tortelli “cacio e pepe”, beurre, sauge et guanciale croustillant (1,3,7)
Tortelli “Cacio e Pepe”, Butter, Salbei und knusprigem Guanciale Speck

€ 22,00

- 🕒 Riz Carnaroli aux pistils de safran (7)
Carnaroli-Reis mit Safranfäden

€ 20,00

- 🕒 Tagliolini de pâte fraîche aux trois tomates, stracciatella et basilic (1,3,7)
Frische Tagliolini mit drei Tomatensorten, Stracciatella Käse und Basilikum

€ 20,00

PLATS PRINCIPAUX / HAUPTGERICHTE

Tentacule de poulpe, tomate, olives, câpres et huile au persil (4,6,7,14)
Oktopus-Tentakel, Tomate, Oliven, Kapern und Petersilienöl

€ 27,00

Hamburger* 200 g de bœuf, pain bun, cheddar, bacon, laitue et tomate (1,7)
Hamburger 200 g, Bunbrot, Cheddar, Bacon, Salat und Tomate*

€ 24,00

Ribs de porc cuits lentement, glacés à la sauce BBQ (10)
Langsam gegarte Schweinerippchen, mit BBQ-Sauce glasiert

€ 24,00

- 🕒 Tarte Tatin aux oignons caramélisés, mousse de fromage de chèvre et endive belge (1,3,7,12)
Tarte Tatin mit karamellisierten Zwiebeln, Ziegenkäsemousse und belgischem Chicorée

€ 19,00

Le 5% de frais de service seront ajoutés aux prix ci-dessus
Die Servicegebühr von 5% wird den oben genannten Preisen zugefügt

Selon la disponibilité du marché et pour assurer leur salubrité, certains produits alimentaires du menu peuvent être d'origine congelée et marqués avec le symbole * (astérisque)

Je nach Verfügbarkeit auf dem Markt und um ihre Unbedenklichkeit zu gewährleisten, können einige Lebensmittel auf der Speisekarte gefrorenen Ursprungs sein und mit dem Symbol * (Sternchen) gekennzeichnet sein