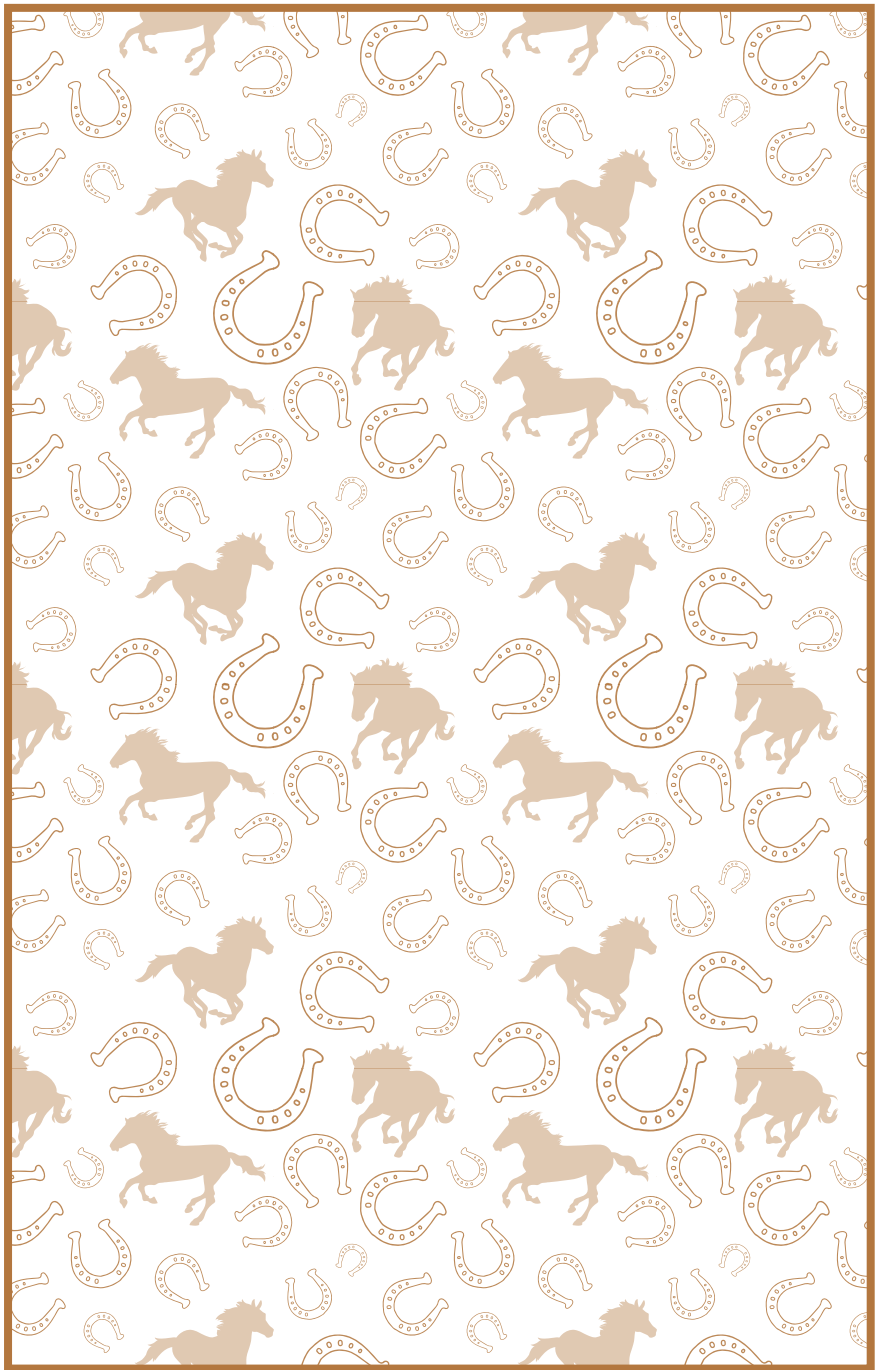
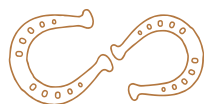


*la St hall*  
wine restaurant since 1873



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.Nuts 9.Celery  
10.Mustard 11.Sesam seeds 12.Sulphur dioxide and sulphites 13.Lupin 14.Molluscs

## GLI ANTIPASTI / HORS D'OEUVRE

- 🍷 Verdure miste grigliate con tommino fondente (7)  
*Mixed grilled vegetables with tommino 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, carasau bread and avocado in two ways*

€ 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 pork cheek*

€ 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+11)  
*Slow-cooked pork ribs glazed with BBQ sauce*

€ 24,00

- 🍷 Tarte tatin alle cipolle caramellate, mousse al caprino e indivia belga (1,3,7)  
*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)