



# LENTINI'S

## ANTIPASTI & CO

*FIORE DI ZUCCA ALLA ROMANA ripieno di mozzarella e alici con caponatina di melanzane	12	*REVIVAL cocktail di gamberi in salsa rosa	16
CAPRESE pomodoro, fiordilatte, basilico e olio Evo	13	*CALAMARO crema di piselli e polvere di olive taggiasche	15
VITELLO ALL'ANTICA MANIERA tonnata e capperi	15	*TUNA TACOS tartare di tonno crudo, guacamole, cream cheese lime, semi di sesamo, jalapeno e iceberg	14
SALSICCIA DI BRA in crosta di nocciole e crema di Castelmagno	16	*TARTARE DI SALMONE uovo bazzotto, mandorle croccanti e guacamole	15
BATTUTA DI FASSONA asparagi, ovetto e fonduta stracciatella e tartufo nero	16 16	*IL POLPO tiepida insalatina di polpo, pomodorino di Sicilia, olive taggiasche e patate	18
FIOCCO DI PROSCIUTTO CRUDO mozzarella fiordilatte e gnocco fritto	16	*SAPORE DI MARE tartare di salmone, insalatina di polpo, gambero in salsa rosa e baccala' mantecato	20
LA TRADIZIONE vitel tonné, battuta di fassona, insalata russa e flan di verdure con fonduta	18		

## CONVIVIAM

*LE ARANCINE DI SALVATORE CERNIGLIA mini arancine mozzarella e pistacchio di Bronte mini arancine alla Vastedda Dop	10 10	*LA FARINATA CLASSICA	7
IL PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI mozzarella di bufala campana e gnocco fritto	20	*LA FOCACCIA DI RECCO	12
JAMON IBERICO DE BELLOTA stagionatura minima 36 mesi	28	LA PIZZA FRITTA burrata, mortadella, granella di pistacchi, basilico e olio evo stracciatella, prosciutto crudo di Parma, basilico e olio evo	15 16

## I PRIMI

(Tutta la pasta fresca è di nostra produzione)

FUSILLONE alla carbonara con guanciale del pastore e pecorino	15	TAGLIOLINO DI PURO UOVO salsiccia e Castelmagno	16
PACCHERO ALL'UOVO melanzane fritte, pomodoro Bio e stracciatella	16	TAJARIN burro e tartufo nero	18
*RAVIOLO CACIO E PEPE	18	SPAGHETTONI ALL'UOVO con vongole veraci e pomodorino di Sicilia	20
*GNOCCHI DI PATATE e fonduta di formaggi di montagna	15	TONNARELLI CACIO E PEPE e crudité di gambero rosso*	20
AGNOLOTTI DELLE LANOHE al sugo di arrosto	16	TAGLIOLINI ALL'ASTICE e ragù di crostacei	30



# LENTINI'S

## I SECONDI

*LENTINI'S BURGER hamburger, uovo fritto, bacon, Grana Padano, pomodoro, cipolla rossa di Tropea, pane e french fries	22	ENTRECOTE ARGENTINA alla brace con patate alle erbe fini	35
*GUANCIA DI MANZO (60 ore di cottura) pure' e chips di cipolla	26	*FILETTO DI PESCATO (orata o branzino) pomodorino di Sicilia, olive taggiasche e patate	20
*PORCINO BURGER hamburger di salsiccia di Bra, funghi porcini trifolati fonduta di formaggi, pane e french fries	23	*FRITTURA di gamberi e calamari	22
HAMBURGER DI FASSONA alla brace con patate alle erbe fini	16	*IL POLPO cotto a bassa temperatura, morbido di patate, crema di burrata e olive taggiasche	25
TAGLIATA DI FASSONA alla Robespierre, erbe aromatiche e pure'	23	*FILETTO DI SALMONE con verdure di stagione	23
FINISSIMA (maxi cotoletta di lonza) con pomodorino condito	25	*FILETTO DI TONNO panatura di sesamo e caponata di melanzane	26
COTOLETTA MILANESE CON OSSO (alta e rosata) impanata e frita in burro chiarificato	30	*GRIGLIATA DI MARE selezione di filetti, crostacei e tranci di pesce	28
FILETTO LENTINI'S al Vermouth Torino con patate e bieta scottata	30	*GAMBERONI E CALAMARI grigliati con misticanza	25
FILETTO ARGENTINA alla brace con patate alle erbe fini	35		

## LE INSALATE

LENTINI'S Insalatina misticanza, pomodorino di Sicilia, scaglie di Grana Padano, salsa caesar, filetti di pollo fritti e pan brioche	15	*SAINT TROPEZ Insalatina misticanza, pomodorino di Sicilia, olive taggiasche, patate, avocado e semi di sesamo uovo, tonno e alici	18
---	----	---	----

## POKE SALADS

*SAMBA Riso, iceberg, edamame, salmone, cream cheese, avocado, teriyaki, sesamo	18	*FLAMINGO Riso, iceberg, edamame, salmone, tonno, gamberi, teriyaki, avocado, cipolla crispy, sesamo	20
---	----	--	----

## I CONTORNI

Misticanza e pomodorino di Sicilia	5	Patate alle erbe fini	6
Verdure grigliate di stagione	7	*Crispy French Fries	6
Caponata di melanzane	8	Asparagi, Grana Padano e olio Evo	8



# LENTINI'S

PIZZA

## Disponibile anche l'impasto ai cereali

MARGHERITA pomodoro BIO, mozzarella fiordilatte basilico in foglia e olio Evo	7	VEGETARIANA pomodorino di Sicilia, mozzarella fiordilatte, zucchine, melanzane, peperoni, basilico in foglia e olio Evo	10
MARINARA DOP pomodoro BIO, aglio a spicchi, origano di Pantelleria, pomodorino di Sicilia, basilico in foglia e olio Evo	6	SICILIANA pomodoro BIO, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte, pecorino, basilico in foglia e olio Evo	10
ROSETTA pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto (fuori cottura), basilico in foglia e olio Evo	11	PICCANTE pomodoro BIO, mozzarella fiordilatte, salamino piccante, basilico in foglia e olio Evo	10
NAPOLETANA pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, origano di Pantelleria, acciughe, basilico in foglia e olio Evo	10	CINQUE FORMAGGI mozzarella di bufala campana DOP, gorgonzola, stracchino, fontina d'Aosta, pecorino, basilico in foglia e olio Evo	12
BUFALA pomodoro BIO, mozzarella di bufala campana DOP, basilico in foglia e olio Evo	11	QUATTRO STAGIONI pomodoro BIO, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive taggiasche, basilico in foglia e olio Evo	13
TAGGIASCA pomodoro BIO, mozzarella fiordilatte, olive taggiasche, basilico in foglia e olio Evo	11	SALSICCIA E FRIARIELLI mozzarella fiordilatte, salsiccia, friarielli basilico in foglia e olio Evo	12
PUGLIESE pomodoro BIO, straciatella, salsiccia, basilico in foglia e olio Evo	12	TONNARELLA mozzarella di bufala campana DOP, cipolla rossa di Tropea, tonno, basilico in foglia e olio Evo	14
THE QUEEN OF "BRA" pomodoro BIO, mozzarella fiordilatte, salsiccia di Bra, Castelmagno DOP, basilico in foglia e olio Evo	14	LENTINI'S pomodorino di Sicilia, mozzarella di bufala campana DOP, culatello, olive taggiasche, basilico in foglia e olio Evo	15
BURRATA pomodoro BIO, burrata intera, pomodorino di Sicilia, basilico in foglia e olio Evo	12	FAVOLA mozzarella fiordilatte, mortadella, burrata, granella di pistacchi, basilico in foglia e olio Evo	13
LANGHIRANO mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, Parmigiano Reggiano, basilico in foglia e olio Evo	13	VALTELLINA mozzarella fiordilatte, bresaola, rucola, Grana Padano, basilico in foglia e olio Evo	12
PANTELLERIA pomodoro BIO, mozzarella fiordilatte, capperi di Salina, acciughe, olive taggiasche, basilico in foglia e olio Evo	12	CARBONARA mozzarella fiordilatte, crema d'uovo, guanciale, pepe nero, basilico in foglia e olio Evo	14



# LENTINI'S

## LE FOCACCIE

CLASSICA O MACCHIATA  
origano di Pantelleria e Olio Evo

\*FOCACCIA DI RECCO

BURRATINA  
pomodorino di Sicilia, burrata,  
prosciutto crudo di Parma 24 mesi e olio Evo

LENTINI'S  
pomodorino di Sicilia, mozzarella  
di bufala campana DOP, rucola selvatica,  
culatello, Grana Padano e olio Evo

## LE BAGUETTES

6	CAMPANA mozzarella di bufala Campana DOP, salsiccia friarielli e olio Evo	14
12		
13	PUGLIESE mozzarella fiordilatte, stracciatella, pomodorino di Sicilia, prosciutto crudo di Parma 24 mesi e olio Evo	16
15	CALABRESE mozzarella fiordilatte, crema di 'nduja piccante gorgonzola, cipolla, basilico in foglia e olio Evo	15



# LENTINI'S

TIRAMISU	6
savoardi di Verona e morbido al mascarpone	
*PANNA COTTA riduzione di fragole o caramello o gianduja	7
*BONET della tradizione	7
TARTELLETTA	7
alla mandorla crema al mascarpone, fragole e cacao	
*MILLEFOGLIE chantilly e frutti di bosco	7
*TRE CIOCCOLATI mousse bianco, latte e fondente	8
*CHEESECAKE	8
frutti di bosco o caramello salato	
*CANNOLO SICILIANO di Salvatore Cerniglia	7
con ricotta di pecora, granella di cioccolato e pistacchi	
*LENTINI'S	8
semifreddo al torroncino, cioccolato al gianduja e granella di pistacchi	
*GIANDUIOTTO con ripieno di gelato alla crema	7
*CIOCCOLATO E PERE con crema pasticciera	8
*L'ASSOLUTO	8
tortino al cioccolato con cuore caldo fondente e gelato alla crema	
GELATI crema, nocciola, pistacchio, cioccolato, variegato all'amarena	5
SORBETTI limone, mango o mela verde	5
ANANAS	5