

AUTENTICO

·RESTAURANT·

Menu

Benvenuto

Il concetto di **Autentico** nasce dalla volontà di creare un luogo che unisca l'idea di **cucina italiana contemporanea** fatta di ricerca, di nuovi sapori e di abbinamenti sorprendenti ad un **ambiente moderno e accattivante** per proporre un'**esperienza indimenticabile**.

Una location ricercata, elegante e curata nei minimi dettagli, ma allo stesso tempo informale: ideale per un aperitivo tra amici, un business lunch di qualità o una cena in dolce compagnia.

Nell'ottica di offrirvi solo il meglio, selezioniamo quotidianamente materie prime di **alta qualità**, controllando tutta la filiera produttiva con la garanzia di un **prodotto** finale sano e **genuino**.

Iniziamo

BATTUTA DI FASSONA

Tartare di manzo, uovo di quaglia, spuma di parmigiano, capperi 3-7

18

POLPETTE AUTENTICO

Polpette al ragù di tre carni, pomodoro e cime di rapa 1-3-7

14

ROLLÈ DI CONIGLIO

Rollè di coniglio, verza stufata, prugna e la sua salsa 1-8

18

CORBA ROSSA

trancio di ombrina corba rossa, vellutata di pisello, crema di mandorla, porro arrostito 4-8

21

PATATA, UOVO, TARTUFO

Uovo fondente su spuma di patata, cialda di pane e tartufo nero pregiato 1-3-7

21

I Primi

PASTA E FAGIOLI

Mezze maniche con fagiolo borlotto e la sua crema, pancetta croccante, rosmarino 1-12

18

LO GNOCCO

Gnocchi di patate artigianali, polpo arrostito, asparagi 1-3-4-7

23

SUA MAESTÀ, LA CACIO E PEPE

Pici cacio e pepe 1-7 (Aggiunta di tartufo +5)

15

OCA, PORRO, CASTAGNE

Tagliatelle al ragù bianco d'oca, porro stufato e castagne 1-3-7-9-12

18

SELVAGGINA

Tagliolino al ragù di capriolo, fonduta di taleggio e dragoncello 1-3-7-9-12

19

Coperto 3€ I prezzi sono espressi in € euro.

*per il Gluten Free non garantiamo la totale assenza di tracce di glutine. In questo esercizio se non reperibili freschi, vengono somministrati alimenti lavorati e surgelati con la tecnica di abbattimento rapido. In caso di allergie o intolleranze alimentari, chiedi il manuale degli allergeni al nostro Staff di sala. Siamo a tua completa disposizione.

I Secondi

PINTXOS, BACCALÀ 25
Trancio di baccalà, crema di pastinaca, pate di olive, cipolle in agrodolce ed emulsione di aneto 4-7-12

LA BAVETTA 23
Bavetta di manzo, fondo bruno al cacao, patate ratte al burro e maggiorana 7-9

MARE NOSTRUM 26
Trancio di pesce azzurro del nostro mare (la proposta varia in base all'offerta del pescato), crema di carota arrosto, gel di zenzero agrodolce, pepe di sichuan, indivia belga 4-12

BLÁQUEZ 25
Costolette disossate di maiale iberico selezione Bláquez, agretti e salsa bbq home made 9-10

I lievitati classici

CALABRESE 12
Polpa di pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, n'duja all'arancia, spianata calabra e origano 1-7

TRICOLORE 10
Polpa di pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, olio extra vergine d'oliva, basilico fresco 1-7

REGINA 12
Polpa di pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana DOP, olio al basilico, basilico fresco 1-7

NATURA 12
Scarola ripassata, uvetta passa, pinoli, ricotta salata e crema di olive nere 1-7-8

Lista allergeni

1.Glutine **2.**Crostacei e derivati **3.**Uova **4.**Pesce e derivati **5.**Arachidi e derivati **6.**Soia e derivati **7.**Latte e derivati **8.**Frutta a guscio e derivati **9.**Sedano e derivati **10.**Senape e derivati **11.**Semi di sesamo e derivati **12.**Anidride solforosa e solfiti **13.**Lupino e derivati **14.**Molluschi e derivati

I Lievitati Gourmet

CARBONELLA 18

Prosciutto Cotto Carbonella ® Marco D'Oggiono, Brie e crema di carciofi 1-7

🍷 consigliato con **COLONEL FOX** Gin +13

CELTICA 18

Lievitato ripieno di gorgonzola, lardo Celtico alle erbe ® Marco D'Oggiono, noci e miele 1-7-8

🍷 consigliato con **THE BOTANIST** Gin +12

PIEMONTESE 26

Tartare di scottona condita come da tradizione con tuorlo d'uovo, capperi, senape in grani e cipolla, stracciatella e tartufo nero a scaglie 1-3-7-9

🍷 consigliato con **GIN MARE** Gin +10

GAMBERI IN CAMPAGNA 16

Salsa di pomodoro giallo, mozzarella di Bufala Campana DOP, gamberi CBT, basilico, fonduta di pecorino e datterini freschi 1-2-7

🍷 consigliato con **MEDITERRANEO** Cocktail +12

TIROLESE 18

Speck delicato ® Marco D'Oggiono, crauti, Asiago DOP e senape al miele 1-7-9-12

🍷 consigliato con **BIRRA LA ROSSA** Birra +6

ITALIANA 16

Acciughe del Cantabrico, stracciatella, crema di pistacchio, cipolla in agrodolce e salsa di pomodoro giallo 1-7

🍷 consigliato con **MARTIN MILLER** Gin +12

PER LE VIE DI BOLOGNA 16

Mortadella Presidio Slow Food Marco d'Oggiono, stracciatella, granella di pistacchio, crema di pistacchio 1-7

🍷 consigliato con **SCAPEGRACE GOLD** Gin +14

STRACCIACRUDO 19

Crudo Riserva 24 mesi ® Marco D'Oggiono, stracciatella e rosmarino 1-7

🍷 consigliato con **TOM TIME TONIC** Gin +13

Wine List

Inquadra il QR Code qui sotto
per scoprire la nostra selezione di vini





Piazza XX Settembre
Vicolo Anghileri 5, Lecco
www.autenticorestaurant.it