

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

Tartare di manzo, spuma di mele e senape e insalatina di cavolo cappuccio 10	16
Polpette al ragù di tre carni, pomodoro e cime di rapa 1-3-7	14
Rollè di coniglio, verza stufata, prugna e la sua salsa 8	18
Seppia arrosto, crema di topinambur e cipollotto rosolato, limone 4-7	21
Uovo fondente su spuma di patata, cialda di pane e tartufo nero pregiato 1-3-7	21

I Primi

Mezza manica con crema di zucca, anguilla affumicata e pecorino 1-3-4-7	23
Pici cacio e pepe 1-7 (Aggiunta di tartufo +5)	15
Tagliatelle al ragù bianco d'oca, porro stufato e castagne 1-3-7-9-12	18
Tagliolino al ragù di capriolo, fonduta di taleggio e dragoncello 1-3-7-9-12	18
Raviolo ripieno di ricotta di bufala e limone, calamaro, crema di piselli affumicata ed emulsione di ricci 1-3-4-7	26

I Secondi

Trancio di baccalà, crema di pastinaca, pate di olive, cipolle in agrodolce ed emulsione di aneto 4-7-12	25
Bavetta di manzo, fondo bruno al cacao, patate ratte al burro e maggiorana 7-9	23
Pescato del giorno, crema di mandorle e shiso, composta di pere e coriandolo 4-12	26
Filetto di maiale, crema di sedano rapa al forno, cavolo nero e chutney di uva 7-9-12	23

I lievitati classici

CALABRESE Polpa di pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, n'duja all'arancia, spianata calabra e origano 1-7	12
TRICOLORE Polpa di pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, olio extra vergine d'oliva, basilico fresco 1-7	10
REGINA Polpa di pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana DOP, olio al basilico, basilico fresco 1-7	12
NATURA Scarola ripassata, uvetta passa, pinoli, ricotta salata e crema di olive nere 1-7-8	12

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.

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



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

AUTENTICO

·RESTAURANT·

Dessert e distillati

I Dolei

Cheesecake morbida allo yogurt, biscotto al burro, salsa di mandarino e ganache al cioccolato fondente 1-3-7-8	8
Tiramisù con crumble al cioccolato 1-3-7	6
Caramellomisù con caramello salato e crumble al cioccolato 1-3-7	6
Biscotto di frolla, ganache al cioccolato, caramello e mandorla 1-3-7-8	8

I Vini liquorosi al calice

Passito di Pantelleria DOC - Solidea, Sicilia	6
---	---

I Liquori classici e speciali

Amaro del Capo	4	Hierbas	5
Montenegro	4	T+ liquore al the	5
Sambuca Molinari	4	Mr. Black liquore al caffè	5
Braulio	4	Eccentrico	5
Braulio Riserva	4	Nero di Como	5
Anima Nera	4	Vetz	5
Limoncello	4		
Mirto	4		

Le Grappe

Leon Riserva - Grappa affinata due anni in barrique	7
Grappa 903 - Barricata	5
Grappa 903 - Bianca	4

Le Birre alla Spina

Speciale del mese	25 cl - 4	40 cl - 7
La rossa	25 cl - 3,5	40 cl - 6
La bionda	25 cl - 3,5	40 cl - 6

Lista allergeni

1.Glutine 2.Crostacei e derivati 3.Uova 4.Pesce e derivati 5.Arachidi e derivati 6.Soya 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

LO SPECIALE



HOT AUTENTICO COFFEE 6

Da abbinare a qualsiasi dolce che sceglierai, oppure perfetto anche come digestivo.

Disaronno, spuma di crema pasticcera alla nocciola e cacao

RUM E WHISKY - VIZI DI CLASSE



Un tocco di classe merita sempre una coccola, tutti i nostri **WHISKY** e **RUM** sono serviti con ghiaccio e acqua a parte, insieme a una selezione di cioccolato fondente e altri vizi in abbinamento.

RUM DON PAPA 10

Colore lievemente ambrato, molto luminoso, all'olfatto schiude sensazioni leggere e fruttate di mela cotogna e dattero, insieme a note speziate di vaniglia, nocciola tostata e cioccolato al latte, con accenni di miele. L'assaggio è morbido, delicato, straordinariamente rotondo e molto lungo nella persistenza di confettura di mela

RUM EXPLORER DOMINICAN REPUBLIC 3-8 AÑOS 11

Colore ramato, con riflessi rosati, al naso offre sentori d'arancia, caffè e vaniglia. Emergono poi note di amarena e caramello. In bocca risulta deciso con note di caffè e cacao, seguite da spezie e frutti di bosco. Il finale è ampio e setoso, con un'ottima persistenza.

WHISKY NIKKA FROM THE BARREL 13

Colore giallo ambrato molto intenso, al naso presenta un filo conduttore di frutta fresca, albicocca e pesca gialla, insieme a frutta sciropata e spezie dolci, cannella e chiodi di garofano, oltre a delle lievi sensazioni vegetali. L'assaggio è incisivo e deciso, ricco di corpo e morbido, con rimandi di caramella mou e vaniglia, in un lungo finale di legno di quercia.

WHISKY THE QUIETMAN BLEND 10

A naso delicate note di miele, mele al forno, zenzero e vaniglia con un sentore di banana il suo sapore morbido con sfumature di vaniglia, miele, cereali tostati e cannella con sentori di rovere tostato e mela. Di breve persistenza e leggermente piccante.



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