



Ristorante San Colombano
Mura Urbane di Lucca

Un Viaggio di Sapori

La nostra cucina è un'espressione di giovane dinamismo, dove tradizione e innovazione si fondono in piatti che sorprendono e conquistano.

Lo **Chef Nicola Belluomini**, forte di un'esperienza internazionale maturata al fianco di nomi come **Gordon Ramsay, Davide Degiovanni, Pierre Lambinon, Stefano De Costanzo e Stephan Tournier**, propone un percorso gastronomico che valorizza le materie prime di alta qualità, esaltandole con tecniche raffinate e abbinamenti creativi. Dalla cucina francese, l'arte delle salse e delle lunghe cotture; dalla tradizione italiana, il rispetto per i sapori autentici, arricchiti da erbe aromatiche, formaggi selezionati e salse bilanciate.

Ogni piatto è un equilibrio di creatività e precisione, un gioco di acidità, marinature lente e tecniche classiche rivisitate per offrire un'esperienza culinaria indimenticabile.

A journey of flavors

Our cuisine is an expression of youthful dynamism, where tradition and innovation merge in dishes that surprise and delight.

Chef Nicola Belluomini, with a wealth of international experience gained alongside names like **Gordon Ramsay, Davide Degiovanni, Pierre Lambinon, Stefano De Costanzo and Stephan Tournier**, offers a gastronomic journey that celebrates high-quality ingredients, enhancing them with refined techniques and creative pairings. From French cuisine, the art of sauces and slow cooking; from Italian tradition, a respect for authentic flavors, enriched with aromatic herbs, selected cheeses, and balanced sauces.

Each dish is a balance of creativity and precision, a play of acidity, slow marinades, and classic techniques revisited to offer an unforgettable culinary experience.

Antipasti

Tartare di manzo (1,3,6,7,9) - € 14

con base di fungo stufato, pan brioche, lampone e carpaccio di champignons

Beef tartare with braised mushroom base, pan brioche, raspberry, champignon carpaccio

Sgombro affumicato (1,4,9,12,13) - € 14

con zucchine in scapece, misticanza e odori freschi

Smoked mackerel with marinated zucchini "scapece" style, mixed salad greens, and fresh herbs

Gazpacho di fragole e pomodori (2,12,14) - € 15

con ravanelli, cipollotto, salicornia e polpo* grigliato

*Strawberry and tomato gazpacho with radishes, spring onion, samphire, grilled octopus**

Uovo morbido su fonduta di pecorino (3,7) - € 13

con carpaccio di asparago croccante al profumo di tartufo

Soft egg on pecorino fondue with crispy asparagus carpaccio and truffle aroma

Pecorino fritto (1,3,7) - € 12

con coulis di pere, miele e cannella

Fried pecorino cheese with cream of pears, honey and cinnamon



Primi piatti

Spaghetto alla chitarra (1,7,9,12) - € 16

mantecato olio, rosmarino e soffritti con sfilacci di coniglio sott'olio

Spaghetti alla chitarra creamed with oil, resemmary and a sautéed soffritto, with shredded rabbit in oil

Pasta mista (1,2,9,12,14) - € 13

con ceci, cozze e concentrato di pomodoro tostato

Mixed pasta with chickpeas, mussels and toasted tomato paste

Risotto alla ricciola (4,9,12) - € 18

mantecato con burro di cocco e agrumi (attesa 20 min)

Amberjack risotto creamed with coconut butter and citrus (20 min wait)

Risotto allo zafferano mantecato con burro acido (7,8,9,12) - € 17

cicoria bruciata e crema di mandorla tostata (attesa 20 min)

Saffron risotto creamed with brown butter, burnt chicory, toasted almond cream

(20 min wait)

Gnocchetto di patate (1,3,7,9) - € 15

con crema di aglio orsino, piselli, fave saltate, pomodorini confit, parmigiano a scaglie e crema di stracciatella

Potato gnocchetti with wild garlic cream, peas, sautéed broad beans, confit cherry tomatoes, parmesan shavings, and stracciatella cream



Secondi piatti

Filetto di maiale toscano cotto a bassa temperatura (7,9) - € 19

finito al burro, albicocche caramellate e sfumate al campari, bieta saltata e crema di carota

Tuscan pork fillet cooked at low temperature finished in butter, caramelized apricots flambéed with Campari, sautéed Swiss chard, and carrot cream

Rombo chiodato alla griglia (4,9) - € 39 €/kg

con verdure di stagione grigliate (minimo 2 persone)

Grilled turbot with a selection of grilled seasonal vegetables (minimum 2 people)

Trancio di pescato alla "piastra" (2,4,6,9,12,14) - € 23

con insalata di rucola a foglia larga, arancio a vivo, olio al prezzemolo e brodo dashi

Slice of grilled catch of the day with wide-leaf arugula salad, fresh orange segments, parsley oil, and dashi broth

Tomino alla piastra alla maggiorana e peperoncino fresco (7,8,9,12) - € 17

con peperonata e pinoli

Seared tomino cheese with marjoram and fresh chili, served with peperonata and pine nuts

Filetto di manzo alla griglia - € 23

Grilled beef fillet - € 23

Bistecca o tagliata di manzo (min 1 Kg) - € 54 €/Kg

Beef steak or Sliced beef (min 1 Kg) - € 54 €/Kg

Filetto di manzo alla rossini (1,9,12) - € 31

scaloppa di foie grass e tartufo nero con riduzione al vino rosso

Beef fillet Rossini style, foie gras escalope and black truffle, served with a red wine reduction

