



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 - € 15

con patata dolce arrostita, topinambur, crema di yogurt, midollo e mandorle

Beef tartare with roasted sweet potato, Jerusalem artichoke, yogurt cream, marrow and almonds

Allergeni/Allergens: (7,8)

Può contenere tracce di/May contain traces of: (1,2,3,4,10,11,12,13)

Tartare di scampo agli agrumi - € 16

con insalata di radicchi e salsa al Campari

Citrus-flavored scampi tartare with radicchio salad and Campari sauce

Allergeni/Allergens: (2,12)

Può contenere tracce di/May contain traces of: (1,2,3,4,6,7,8,11,13)

Il nostro cous cous - € 12

con cavolfiore grattugiato, cavolfiore arrostito, uovo morbido e Parmigiano Reggiano

Our cous cous with grated cauliflower, roasted cauliflower, soft egg and Parmigiano Reggiano

Allergeni/Allergens: (1,3,7,9,12)

Può contenere tracce di/May contain traces of: (2,4,6,8,11,13)

Ricotta "tri-cotta" in un nido di odori - € 13

con funghi misti in umido e pesto di nocciola

"Tri-cooked" ricotta in a nest of herbs with stewed mixed mushrooms and hazelnut pesto

Allergeni/Allergens: (7,8,9,12)

Può contenere tracce di/May contain traces of: (1,2,3,4,6,10,11,13)

Pecorino fritto - € 12

con coulis di pere, miele e cannella

Fried pecorino cheese with cream of pears, honey and cinnamon

Allergeni/Allergens: (1,3,7)

Può contenere tracce di/May contain traces of: (2,4,6,8,9,10,11,12,13)

La nostra selezione di formaggi De' Magi (3 assaggi) - € 12

DE'
MAGI

Our De' Magi cheese selection (3 tastings)

Allergeni/Allergens: (7)

Può contenere tracce di/May contain traces of: (1,2,3,4,6,8,9,10,11,12,13)

Coperto euro 3,50 / Cover charge euro 3,50

Disponibile pane e pasta senza glutine. Utilizziamo prodotti preconfezionati e garantiti "gluten free" ma durante la loro manipolazione, cottura e somministrazione potrebbero entrare in contatto con prodotti o alimenti contenenti glutine e risultare pertanto contaminati. La loro assunzione non è pertanto raccomandabile a soggetti celiaci.

Gluten free bread and pasta available. We use pre-packaged and guaranteed "gluten free" products but during their handling, cooking and sale they could come into contact with products or foods containing gluten and therefore be contaminated. Their intake is therefore not recommended for celiac person.

Pasta fresca di produzione propria: preparata, abbattuta e conservata sotto zero / Home-made pasta, prepared, blast chilled and conserved below zero

* I prodotti potrebbero essere congelati in mancanza di quelli freschi - Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per le preparazioni a crudo e predisposti alla cottura hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004.

* Frozen products if fresh ones aren't available. - Foods such as meat and fish have been bought fresh, have undergone a preventive remediation treatment through vacuum and abatement at -20°, in compliance with the provisions of Regulation (EC) 853/2004.

Primi piatti

Plin di cortile - € 16

consommé ridotto, salsa di Parmigiano e fondo bruno

Plin filled with poultry meat, reduced consommé, Parmesan sauce and brown stock

Allergeni/Allergens: (1,3,7,9,12)

Può contenere tracce di/May contain traces of: (2,4,6,8,10,11,13)

Gnocchetto di patate al nero di seppia - € 17

con bisque e salsa alla cicala di mare

Cuttlefish ink potato gnocchi with bisque and cicada sauce

Allergeni/Allergens: (1,3,7,9,12,14)

Può contenere tracce di/May contain traces of: (2,4,6,8,10,11,13)

Tagliolino con sugo di ossobuco stracotto - € 17

e burro allo zafferano

Tagliolini with braised ossobuco sauce and saffron butter

Allergeni/Allergens: (1,3,6,7,9,12)

Può contenere tracce di/May contain traces of: (2,6,8,10,11,13)

● Risotto alla zucca mantovana - € 15

● con hokkaido arrostito al miele e mantecato con burro acido (attesa 20 min)

Mantuan pumpkin risotto with honey-roasted hokkaido and sour butter (20 min wait)

Allergeni/Allergens: (7,9,12)

Può contenere tracce di/May contain traces of: (1,2,3,4,6,8,10,11,13)

Zuppa di verdura di stagione e fagioli borlotti - € 13

Seasonal vegetable and borlotti bean soup

Allergeni/Allergens: (9,12)

Può contenere tracce di/May contain traces of: (1,2,3,4,6,8,10,11,13)

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti

1. Cereali contenenti glutine e i loro ceppi derivati; 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova; 4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia; 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8. Frutta a guscio e i loro prodotti; 9. Sedano e prodotti a base di sedano; 10. Senape e prodotti a base di senape; 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

The numbers in parentheses indicate the possible allergens

1. Cereals containing gluten and derived strain and cereals products 2. Crustaceans and crustaceans products 3. Eggs and eggs products 4. Fish and fish products 5. Peanuts and peanuts products 6. Soja and soja products 7. Milk and milk products 8. Nuts and nuts products 9. Celery and celery products 10. Mustard and mustard products 11. Sesame and sesame products 12. Sulphure dioxide and sulphite in concentration above 10mg/kg or 10mg/l in terms of total sulphur dioxide 13. Lupines and lupines products 14. Shellfish and shellfish products

Secondi piatti

Trancio di cervo* alla griglia - € 23

con millefoglie di patate e jus

Grilled venison steak with potato millefeuille and jus*

Allergeni/Allergens: (1,7,9,12)

Può contenere tracce di/May contain traces of: (2,3,4,6,8,10,11,13)

Grigliata mista di mare* - € 24

gamberone, scampo, polpo e seppia con verdure miste

Mixed seafood grill (prawns, scampi, octopus and cuttlefish) with mixed vegetables*

Allergeni/Allergens: (2,9,12,14)

Può contenere tracce di/May contain traces of: (1,3,4,6,8,10,11,13)

Selezione di pescato (minimo per 2 persone) - €/kg 50-60

Selection of freshly caught fish (minimum for 2 people)

Allergeni/Allergens: (2)

Può contenere tracce di/May contain traces of: (1,2,3,6,7,8,9,10,11,13)

Tofu marinato in soia e sesamo - € 17

impanato e fritto, accompagnato dal nostro "Roastcelery", insalata aromatica, mandorle tostate e crema di pastinaca

Tofu marinated in soy and sesame, breaded and fried, accompanied by our "Roastcelery", aromatic salad, toasted almonds and parsnip cream

Allergeni/Allergens: (1,6,8,9,10,11,12)

Può contenere tracce di/May contain traces of: (2,3,4,7,13)

- **Filetto di manzo alla griglia - € 25**

- *Grilled beef fillet*

Può contenere tracce di/May contain traces of: (1,2,3,4,6,8,9,10,11,12,13)

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

- *Beef steak or Sliced beef (min 1 Kg)*

Può contenere tracce di/May contain traces of: (1,2,3,4,6,8,9,10,11,12,13)

- **Filetto di manzo alla rossini - € 33**

- 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

Allergeni/Allergens: (1,9,12)

Può contenere tracce di/May contain traces of: (2,3,4,6,8,10,11,13)

Menu

