



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 Tornier**, 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 Tornier**, 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.

Menu degustazioni

Lo **Chef Nicola Belluomini** vi invita a un'esperienza gastronomica in cui l'**alta qualità** delle materie prime e il rigore delle **tecniche internazionali** incontrano l'anima della **tradizione del territorio**. Questi percorsi sono la nostra espressione più autentica, concepita per elevare i sensi attraverso un'attenta selezione di sapori e consistenze, nel pieno rispetto della **stagionalità**.

“I sentieri del territorio”

Il nostro benvenuto

Lenticchie al pepe nero, panna acida al limone e ravanelli croccanti (7,9)

Tartare di manzo al coltello, maionese alla paprika e cipolle caramellate al whisky (6,12)

Risotto di cortile con coniglio e pollo, olive taggiasche e burro acido (7,9,12)

Carè di agnello cotto a bassa temperatura, albicocca secca al vino bianco e indivia caramellata al Campari (7,12)

Dessert

Prezzo: euro 68 a persona

“I sapori del mare”

Il nostro benvenuto

Lenticchie nere al pepe nero, panna acida al limone e ravanelli croccanti (7,9)

Scampo* scottato, sale Maldon affumicato e spuma al rabarbaro (2,7)

Risotto al fumetto di pesce mantecato all'acciuga e melassa di crostacei* (2,4,7,12)

Pescato del giorno in acquapazza, con agretti, mela verde e agrumi (4,9)

Dessert

Prezzo: euro 75 a persona

Per impreziosire ogni portata, il nostro Sommelier ha studiato un **wine pairing** dedicato, attingendo alle oltre centinaia etichette presenti nella nostra prestigiosa cantina.

Per garantire un'esperienza armonica e un servizio impeccabile, chiediamo gentilmente che il menu degustazione sia scelto da tutti i commensali dello stesso tavolo. È possibile scegliere percorsi differenti, purché dello stesso numero di portate.

Antipasti

Tartare di manzo - € 17

con maionese alla paprika, sale maldon affumicato, parmigiano 60 mesi e cipolla di Tropea caramellata al whisky

Beef tartare with paprika mayonnaise, smoked Maldon salt, 60-month parmesan cheese and Tropea onion caramelized with whisky

Allergeni/Allergens: (7,12)

Focaccia di patate con acciughe alla griglia - € 16

panatura all'aglio, crema di peperoni e noci, dressing di finocchietto di mare, capperi e lime

Potato focaccia with grilled anchovies, garlic breading, pepper and walnut cream, sea fennel, capers and lime dressing

Allergeni/Allergens: (1,4,8)

Insalata primaverile di lattughe e radicchi - € 13

con ravanelli, fragole, lamponi, formaggio caprino e la nostra glassa di aceto balsamico (opzione con aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P. affinato 12 anni: + 3,00 €)

Spring lettuce and radicchio salad with radishes, strawberries, raspberries, goat cheese and our balsamic glaze (Option with 12-year-aged traditional balsamic vinegar of Modena D.O.P.: + €3.00)

Allergeni/Allergens: (7,12)

Mozzarella di bufala su crema di piselli - € 15

con fiori eduli, piselli scottati e pesto di pinoli e noci

Buffalo mozzarella on pea cream with edible flowers, blanched peas and pine nut and walnut pesto

Allergeni/Allergens: (7,8)

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)



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

Our De' Magi cheese selection (3 tastings)

Allergeni/Allergens: (7)

Primi piatti

Fettuccia Pastificio Mancini - € 17

con guanciale, crema di asparagi, asparago bianco scottato, pomodorini ciliegini e macadamia

Potato gnocchi with bacon, cream of asparagus, seared white asparagus, cherry tomatoes and macadamia nuts

Allergeni/Allergens: (1, 3, 7, 8)

Risotto di cortile con coniglio e pollo - € 20

dadolata di verdure al timo e olive taggiasche, mantecato con pecorino stagionato della Garfagnana e burro acido (attesa 20 min)

Risotto with rabbit and chicken with diced vegetables, thyme and Taggiasca olives, creamed with aged Garfagnana pecorino cheese and sour butter (20 min wait)

Allergeni/Allergens: (7, 9, 12)

Fregula sarda - € 22

con salsa di bisque aromatica e scampi*

*Sardinian fregula with aromatic bisque sauce and scampi**

Allergeni/Allergens: (1, 2, 4, 9, 12)

La garmugia lucchese - € 18

Garmugia

(typical Lucchese soup with tender veal, artichokes, asparagus, peas, broad beans. and toasted bread)

Allergeni/Allergens: (1, 9)

Fusilloni - € 16

con crema di ortica, taleggio, pomodoro secco e pistacchio

Fusilloni pasta with nettle cream, taleggio cheese, dried tomatoes and pistachios

Allergeni/Allergens: (1, 7, 8, 12)

Secondi piatti

Carrè di agnello* cotto a bassa temperatura - € 26

con crema di rapini, indivia caramellata e salsa

Rack of lamb cooked at low temperature with cream of turnips, caramelized endive and sauce*

Allergeni/Allergens: (7,9,12)

Filetto di maiale - € 24

con prugne al Porto, scalogno fresco e ceci scottati

Pork tenderloin with Port wine plums, fresh shallots and seared chickpeas

Allergeni/Allergens: (9,12)

Pescato del giorno - € 28

con agretti, agrumi, mela verde e salsa di pesce ristretta

Freshly caught fish of the day with agretti, citrus fruits, green apple and fish sauce

Allergeni/Allergens: (4,9)

Cecina di nostra produzione - € 19 

con noci, barbarossa acidula, pesto di mandorle, cavolo viola e maionese vegana

Homemade cecina with walnuts, sourdough, almond pesto, purple cabbage, and vegan mayonnaise

Allergeni/Allergens: (8)

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

- *Grilled beef fillet*

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

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

- **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)

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.*

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.

Tutti i nostri piatti possono contenere tracce di: (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13)

All our dishes may contain traces of: (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13)