



Ristorante San Colombano
Mura Urbane di Lucca

Un Viaggio di Saperi

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

accompagnata da focaccia di patate, insalata di pomodori misti, scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi e dressing al balsamico

Beef tartare served with potato focaccia, mixed tomato salad, shavings of 30-month-aged Parmigiano Reggiano, and balsamic dressing

Allergeni/Allergens: (1,7,12)

Insalatina di polpo* - € 16

con carpaccio di feta, edamame, pesto di capperi e timo

Octopus salad with feta, edamame, and caper-thyme pesto*

Allergeni/Allergens: (6,7,14)

Sgombro scottato alla griglia - € 18

servito con gazpacho di lamponi e pomodori, ravanelli e salicornia

Seared grilled mackerel served with raspberry and tomato gazpacho, radishes, and samphire.

Allergeni/Allergens: (4)

Insalata di pesche - € 15

Insalata mista, verdure croccanti, mandorle tostate, pesche fresche, menta, dressing e mayo

Peach salad: mixed greens, crisp vegetables, toasted almonds, fresh peaches, mint, dressing, and mayo

Allergeni/Allergens: (3,7,8)

Pecorino fritto - € 13

- 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

Ravioli ripieni di astice- € 24

con limone e maggiorana, serviti su crema di bisque alla francese con zenzero e lemon grass

Lobster-filled ravioli with lemon and marjoram, served on a French-style bisque cream with ginger and lemongrass.

Allergeni/Allergens: (1,2,3,7,9,12)

Pappardelle fatte in casa al timo - € 18

con ragù di faraona al coltello, burro agli agrumi e riduzione di vino rosso

Homemade thyme pappardelle with hand-chopped guinea fowl ragout, citrus butter and red wine reduction

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

Fettuccina cacio e pepe - € 22

con fumetto di pesce e polpa di riccio* profumata all'aglio

*Cacio e pepe fettuccine (long pasta) with fish fumet and garlic-scented sea urchin pulp**

Allergeni/Allergens: (1,3,4,7,14)

Fusilloni alla peperonata- € 18

con pesto di basilico freddo, cipollina marinata, ricotta vaccina piccante e anacardi

Fusilloni with peperonata, cold basil pesto, marinated spring onion, spicy cow's milk ricotta, and cashews.

Allergeni/Allergens: (1,7,8)

Risotto mantecato al burro acido - € 18

con crema di gorgonzola, fichi freschi, nocciole e guanciale croccante (attesa 20 min)

Risotto finished with acidulated butter, gorgonzola cream, fresh figs, hazelnuts, and crispy guanciale.

Allergeni/Allergens: (7,8,9)

Secondi piatti

Scaloppina di vitella alla griglia - € 26

con funghi porcini, patate e tartufo nero estivo

Grilled veal scaloppina with porcini mushrooms, potatoes, and black summer truffle

Allergeni/Allergens: (9,12)

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura - € 24

con susine caramellate al burro e Fiano di Avellino, biroldo della Garfagnana e bieta scottata

Low-temperature cooked pork tenderloin with butter-caramelized plums and Fiano di Avellino,

Garfagnana biroldo, and blanched chard

Allergeni/Allergens: (7, 12)

Trancio di tonno alla griglia - € 26

accompagnato da spiedo di verdure miste e salsa di pesce al limone

Grilled tuna steak served with a skewer of mixed vegetables and a lemon fish sauce

Allergeni/Allergens: (1, 4)

Hummus di ceci - € 19

con noci pecan e stringhe in umido

Chickpea hummus with pecans and stewed green beans

Allergeni/Allergens: (8, 9, 11)

- Filetto di manzo alla griglia - € 25

- *Grilled beef fillet*

- Bistecca o tagliata di manzo (min 1 Kg) - 55 €/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)