



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.

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

Uovo morbido della Garfagnana allevato a terra, cavolfiore arrostito e cous cous (3,7)

Battuta di scampo marinato agli agrumi, insalata di radicchi D.O.P. e glassa al Campari (2,12)

Plin verdi con ripieno di carne di cortile, salsa al parmigiano e jus di carne (1,3,7,9,12)

Spaghetto di Gragnano mantecato con formaggio Caprone di De' Magi, spezie e pepi (1,7,9)

Sella di cervo disossata alla griglia, insalata di champignon e il suo fondo bruno (7,9,12)

Pescato glassato in salsa olandese, pepe verde e dragoncello (3,4,7)

Predessert

Dessert

Selezione di formaggi

“Armonia vegetariana”

Il nostro benvenuto

Uovo morbido della Garfagnana allevato a terra, cavolfiore arrostito e cous cous

Crema di barbarossa, radicchio tardivo scottato in padella, glassa di Campari e barbarossa fermentata (9,12)

Spaghetto di Gragnano mantecato con formaggio Caprone di De' Magi, spezie e pepi (1,7,9)

Risotto carnaroli, crema di zucca, hokkaido tostato al miele, burro alla nocciola piemontese e semi di zucca (7,8,9,12)

Arrosto di sedano rapa, tofu marinato e fritto e crema di topinambur (6,9,12)

Ricotta “tri-cotta”, cardoncelli in umido e trombette della morte (7,12)

Predessert

Dessert

Selezione di formaggi

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

*I percorsi sono disponibili nella formula completa da **6 portate** (euro 90 a persona) o nella sintesi da **3 portate** (euro 60 a persona). La sintesi da 3 portate è disponibile anche in versione vegana.*

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 - € 15

con topinambur e pera stufati, nocciola tostata al burro, borlotti e crema di parmigiano

Beef tartare with stewed Jerusalem artichokes and pear, butter-toasted hazelnuts, borlotti beans and parmesan cream

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

Pan Brioche tostato in burro agli agrumi - € 15

con prosciutto Bazzone della Garfagnana stagionato e formaggio De' Magi

Toasted brioche bread in citrus butter with aged Bazzone della Garfagnana ham and De' Magi cheese

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

Insalata di radicchi - € 12

con carciofo acidulo, le sue verdure e glassa al Campari

Radicchio salad with tart artichoke, its vegetables and Campari glaze

Allergeni/Allergens: (9,12)

Triglia* cotta in court-bouillon - € 15

con crema di carota e giardiniera

Red mullet cooked in court-bouillon with carrot cream and giardiniera*

Allergeni/Allergens: (4,9,12)

● 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

DE'
MAGI
ASSAGGIO DI FORMAGGI

Our De' Magi cheese selection (3 tastings)

Allergeni/Allergens: (7)

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

- Linguine - € 15
- al ragù di cervo e salsa al cacao

Linguine with venison ragù and cocoa sauce

Allergeni/Allergens: (1,7,10,13)

Zuppa di patate di montagna - € 16

con porri, pollo e tartufo

Mountain potato soup with leeks, chicken and truffle

Allergeni/Allergens: (11,12)

Paccheri al ragù di cernia* - € 17

con pane limonato e bottarga

Paccheri with grouper ragù, lemon bread and bottarga

Allergeni/Allergens: (1,3,4,7,9,12)

Ravioli ripieni con ricotta di pecora e zucca mantovana - € 15

con ganash al camembert, noci pecan in crosta di sale e fungo

Ravioli stuffed with sheep's ricotta and Mantuan pumpkin, camembert ganache, pecan nuts in a salt crust and mushrooms

Allergeni/Allergens: (1,3,7,8,9)

Risotto agli agrumi - € 16

mantecato con burro di cocco e moju di carciofi (attesa 20 min)

Citrus risotto creamed with coconut butter and artichoke moju (20 min wait)

Allergeni/Allergens: (16,9,12)

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

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

Secondi piatti

Petto d'anatra* alla piastra - € 23

con crumble al cioccolato e verdure di stagione

Grilled duck breast with chocolate crumble and seasonal vegetables*

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

Picanha di vitellone alla griglia - € 21

con patate novelle brasate, cavolo nero scottato e scalogno

Grilled veal picanha with braised new potatoes, seared black cabbage and shallots

Allergeni/Allergens: (7,9,12)

Pescato del giorno alla piastra - € 21

con cime di rapa piccanti, rape alla piastra e salsa olandese al sifone

Grilled catch of the day with spicy turnip tops, grilled turnips and siphon hollandaise sauce

Allergeni/Allergens: (3,4,7,9,12)

Scarola al forno - € 17

con anacardi, cipolla fritta, maionese vegana al curry e crema di lenticchie al lemon grass

Baked escarole with cashews, fried onion, vegan curry mayonnaise, and lemongrass lentil cream

Allergeni/Allergens: (1,6,8,9,10,11,12,13)

- **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 gras 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)

Menu

