



LESTRO PIZZA RESTAURANT

INDICE

CHI BEN COMINCIA	Pag 2
PIZZA DE LESTRO	Pag 3
FARINATE	Pag 8
PRIMI PIATTI	Pag 9
SECONDI PIATTI	Pag 11
DOLCI & BEVERAGE	Pag 12

MULTILINGUE



N.B. la lista degli allergeni e' consultabile nel menu' on-line.

N.M.B. in caso di allergie o intolleranze vi preghiamo di avvisare.

N.M.B. Per i prodotti senza glutine non possiamo garantire l'assenza di contaminazione.





CHI BEN COMINCIA



CRUNCHY STICKS



Stick di patate fritte con la buccia. Aromatizzate a scelta con paprika affumicata, origano, rosmarino, pepe nero. 5,00



PASTICCIO VEG



Cavolfiore sbollentato, champignon trifolati, cuori di carciofo alla griglia, tahina, limone, prezzemolo, timo, pepe nero, olio EVO del Garda. 8,00

FOCACCINA AL FORMAGGIO



Focaccina al rosmarino guarnita con formaggio fuso francese Comte'. 6,00

PASTICCIO SPADELLATO



Cavolfiore sbollentato, champignon trifolati, cuori di carciofo alla brace, panna, formaggio francese Comtè grattugiato, prezzemolo, timo, olio EVO del Garda. 8,00



RAGU' DI VERDURE FUME' LEGGERMENTE PICCANTE



Verdure miste a lungo in pentola con profumo di paprika affumicata: melanzane, zucchine, cipolle, peperoni e altro, accompagnate da focaccina al rosmarino. 7,00



POLPETTE NON POLPETTE VEGAN

Polpette destrutturate di misto di verdure all'humus di lenticchie finite con noci, mandorle, sesamo, gomasio, prezzemolo e accompagnate da focaccina al rosmarino. 13,00



HUMMUS DE LESTRO

Hummus di ceci e hummus di lenticchie conditi con origano e semi di sesamo. Accompagnati da focaccina al rosmarino. 6,00

SELEZIONE DI FORMAGGI E/O SALUMI

Selezione di formaggi e salumi prima scelta serviti con focaccina al rosmarino. 16,00

TORTINO GRATEN



Consigliato per due persone. Tortino gratinato di carciofi, patate e cipolle con parmigiano, uovo e farina, pepe nero, timo, prezzemolo e olio EVO italiano. Accompagnato da focaccina al rosmarino. 13,00



PIZZA DE LESTRO

LESTRO ORIGINALS



OLIVIA



Fiordilatte artigianale, pomodori ciliegino, olive taggiasche, prosciutto cotto a bassa temperatura, Parmigiano Reggiano 24 mesi, origano, olio EVO Italia. 15,00

STRACCIA

Bitto DOP della Val d'Aosta, fiordilatte artigianale, scamorza affumicata artigianale, straccetti di speck in cottura, crema di cipolle dolce, semi di sesamo. 18,00

BELZEBU (PICCANTE)



Fiordilatte artigianale, gorgonzola DOP piccante, salamino piccante Santoro, cipolla dolce di Tropea 16,00

CURCUM

Fiordilatte artigianale, curcuma, gorgonzola dolce DOP selezione Guffanti, salsiccia mantovana di puro maiale, zucchine al forno. 15,00

VERDURATA REALE

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte artigianale, melanzane, zucchine, patate, cipolle rosse, pomodori ciliegino, peperoni, Parmigiano Reggiano 24 mesi, origano, olio EVO Italia. 16,00

MEDITERRA (PICCANTE)



Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte artigianale, salame piccante Santoro, olive taggiasche, cipolla rossa, melanzane al forno, peperoncino, paprika affumicata, origano. 16,00

RADICANTE

Pomodoro San Marzano DOP, fontina d'alpeggio DOP, fiordilatte artigianale, straccetti di speck, radicchio tardivo in agrodolce, lamelle di mandorla, prezzemolo, olio EVO Italia. 16,00





PIZZA DE LESTRO

LESTRO ORIGINALS

CARCIOFATA



Crema di carciofi, fiordilatte artigianale, scamorza affumicata artigianale, olive taggiasche, carciofi alla brace, cipolle rosse al forno, semi di sesamo, timo, basilico, olio EVO Italia. 16,00

CONTEA

Fiordilatte artigianale, formaggio francese Comté 11 mesi, speck nazionale Antica Ardenga in cottura, carciofi alla brace, cipolle rosse al forno, sesamo. 16,00

STAGIONATA

Pomodoro San Marzano DOP, fontina d'alpeggio, fiordilatte artigianale, porcini italiani in olio EVO, carciofi alla brace, speck nazionale Antica Ardenga. 20,00

RUSPANTE



Fiordilatte artigianale, gorgonzola dolce DOP selezione Guffanti, salsiccia mantovana di puro maiale, zucchine e cipolle rosse al forno, semi di sesamo, emulsione di miele. 16,00

DELLAMORE

Pomodoro San Marzano DOP, bufala artigianale, melanzane al forno, mortadella Bonfatti, ricotta affumicata calabra, prezzemolo. 16,00

FRUTTUOSA

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte artigianale, scamorza affumicata artigianale, peperoni al forno, cipolle rosse, frutto del capperi in aceto, Parmigiano Reggiano 24 mesi, origano, olio EVO Italia. 15,00





PIZZA DE LESTRO

LESTRO MARGHES

MARGHERITA DE LESTRO



Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte artigianale, olio EVO Italia. 12,00

MARGHERITA ALL'INCONTRARIO

Crema di basilico ammorbidita alle patate, fiordilatte artigianale, pomodori ciliegino, olio EVO Italia. 12,00

MARGHERITA ARRABBIATA (PICCANTE)

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte artigianale, peperoncino tritato, pomodori ciliegino, origano, olio EVO Italia. 12,00

MARGHERITA LA RICCA

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte artigianale, pomodori ciliegino, Parmigiano Reggiano 24 mesi, origano, olio EVO Italia. 12,00



VEGGHERITA **NEW**

Pomodoro San Marzano DOP, verdure al forno, origano, olio EVO Italia. 12,00





PIZZA DE LESTRO

LESTRO VEGANS



AMARGA **NEW**

Pomodoro San Marzano DOP, radicchio tardivo in agrodolce, cuori di carciofo alla griglia, pomodori semiseccchi in olio EVO, olive taggiasche, cipolle al forno, hummus di ceci alle noci, gomasio, olio EVO Italia. 18,00

SEMPLICE **BEST SELLER**

Pomodoro San Marzano DOP, patate e zucchine al forno, olive taggiasche, hummus di ceci, origano, olio EVO Italia. 12,00

PRINCIPESSA VEGAN

Pomodoro San Marzano DOP, cavolfiore sbollentato, paprika affumicata, misto di verdure in crema di aceto balsamico, hummus di ceci, hummus di lenticchie, origano, olio EVO Italia. 15,00

CALZONE VEGANO BUONO

Patate, zucchine e melanzane al forno, olive taggiasche, hummus di ceci, crema di patate, origano, timo, olio EVO Italia. 12,00

PADRON CARCIOFO **BEST SELLER**

Crema di carciofi, carciofi alla brace, cipolle rosse e patate al forno, lenticchie, semi di sesamo, timo, prezzemolo, olio EVO Italia. 14,00

FUMOSA **BEST SELLER**

Pomodoro San Marzano DOP, paprika affumicata, melanzane e peperoni al forno, cipolla rossa, hummus di ceci, origano, olio EVO Italia. 12,00

ZENZERA

Pomodoro San Marzano DOP, zenzero, pomodori semiseccchi, olive taggiasche, hummus di ceci, origano, basilico, olio EVO Italia. 12,00

GRECALE

Crema di patate, zucchine al forno, olive taggiasche, hummus di ceci, olio EVO Italia. 12,00



PIZZA DE LESTRO

LESTRO CLASSIC



BUFALA ARTIGIANA DE LESTRO



Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala artigianale, olio EVO Italia. 12,00

BUFALA ARTIGIANA DE LESTRO CON CRUDO DOP 30 MESI

Pomodoro San Marzano DOP, bufala artigianale, crudo di Parma DOP 30 mesi, olio EVO Italia. 16,00

PROSCIUTTO E FUNGHI DE LESTRO



Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte artigianale, prosciutto cotto a bassa temperatura, champignon all'olio in vasetto, origano, olio EVO Italia. 15,00

CAPRICCIOSA DE LESTRO

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte artigianale, prosciutto cotto a bassa temperatura, carciofi alla brace, champignon all'olio in vasetto, origano, olio EVO Italia. 16,00

PARMIGIANA DE LESTRO



Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte artigianale, melanzane al forno, prosciutto cotto a bassa temperatura, Parmigiano Reggiano 24 mesi, origano, olio EVO Italia. 15,00

TRIPUDIO DI FORMAGGI

Fiordilatte artigianale, Bitto della Val d'Aosta, fontina d'alpeggio, scamorza affumicata artigianale, gorgonzola dolce DOP selezione Guffanti, Parmigiano Reggiano 24 mesi. 16,00

SICILIANA PER DIRE

Pomodoro San Marzano DOP, alici del mar Cantabrico, polvere di capperi, granella di olive nere, origano dei monti Iblei. 16,00

CHIANINA



Ragu' alla bolognese di Chianina con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte artigianale, parmigiano reggiano 24 mesi, olio EVO italiano. 18,00





LESTRO FARINATA



15 min

Naturalmente priva di glutine

N.B.: Ricorda che non possiamo garantire la non-contaminazione

SALSICCIA E GORG



Farinata di ceci con gorgonzola dolce DOP selezione Guffanti e salsiccia di puro suino. 12,00

BITTO SALSICCIA E CIPOLLA



Farinata di ceci con Bitto stagionato della Val D'Aosta, salsiccia mantovana di puro suino, cipolle rosse. 14,00



VERDURATA

Farinata di ceci con misto di verdure al forno, origano e olio EVO Italia. 12,00

CROQUE MADAME

Farinata di ceci con fontina d'alpeggio, prosciutto cotto a bassa temperatura e un uovo morbido. Dalla tradizione francese una gustosa creazione de Lestro. 14,00

PARMIGIANO E CRUDO DOP 30 MESI

Farinata di ceci con Parmigiano Reggiano 24 mesi e crudo di Parma DOP 30 mesi. 14,00



CARCIOFATA VEGAN



Farinata di ceci con crema di carciofi, carciofi alla brace, olive taggiasche, cipolle al forno, timo, sesamo. 13,00

SICILIANA PER DIRE

Farinata di ceci con alici del mar Cantabrico, polvere di capperi, granella di olive nere, pomodoro San Marzano DOP, origano dei monti Iblei. 14,00

FUMATA PICCANTE



Farinata di ceci, Nduja di Spilinga, scamorza affumicata, cipolle rosse, paprika affumicata, pomodoro San Marzano DOP, granella di olive nere, origano dei monti Iblei. 14,00



SEMPLICE

Farinata di ceci con una spolverata di pepe nero. 7,00



PRIMI PIATTI

PASTA FRESCA ALL'UOVO



CASONCELLI ALLA BRESCIANA



Un grande classico della cucina bresciana. Una sfoglia all'uovo ripiena con pan grattato, spezie e Parmigiano Reggiano 24 mesi con burro versato e salvia. 12,00

TAGLIATELLE AL RAGU' DI CHIANINA



Tagliatelle di pasta all'uovo con un pregiato ragu' alla bolognese di carne di Chianina toscana, Parmigiano Reggiano 24 mesi. 14,00

TAGLIATELLE GORGONZOLA E NOCI IN CREMA DI ZUCCHINE



Tagliatelle di pasta all'uovo con gorgonzola dolce DOP selezione Guffanti, noci pecan, crema di zucchini, burro e Parmigiano Reggiano 24 mesi. 12,00

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA



Tagliatelle di pasta all'uovo con speck saltato, panna, pepe nero, abbondante Parmigiano Reggiano 24 mesi, un uovo, olio EVO Italia. 14,00

TAGLIATELLE SPECK PORCINI E PANNA

Tagliatelle di pasta all'uovo con speck, porcini, panna e Parmigiano Reggiano 24 mesi. 12,00

TAGLIATELLE SPECK E GORGONZOLA

Tagliatelle di pasta all'uovo con speck, gorgonzola dolce DOP selezione Guffanti, panna, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio EVO Italia. 12,00

TAGLIATELLE ALLA PUTTANESCA

Tagliatelle di pasta all'uovo con acciughe, olive, peperoncino, pomodoro San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano 24 mesi, origano, olio EVO Italia. 12,00





PRIMI PIATTI



10 min

PASTA DI GRANO DURO DI GRAGNANO IGP

LINGUINE ZICOTTA

Speck scottato, pomodoro San Marzano DOP, pomodorini ciliegino, zenzero, una punta di peperoncino e paprika affumicata, ricotta affumicata calabra, prezzemolo, olio EVO Italia. 12,00

PACCHERI GIALLI AI DUE GORGONZOLA **NEW**

Due gorgonzola dolce e piccante DOP selezione Guffanti, salsiccia mantovana di puro suino, panna, curcuma, Parmigiano Reggiano 24 mesi, pepe nero, olio EVO Italia. 14,00

CALABRATA DI PACCHERI **NEW**

'Nduja di Spilinga, pomodoro San Marzano DOP, ricotta affumicata calabra, prezzemolo, olio EVO Italia. 13,00

PACCHERI AMARAMENTE BUONI **NEW**

Radicchio tardivo, salsa tahini, noci pecan, limone, granella di olive nere, prezzemolo, olio EVO Italia. 12,00

LINGUINE ALLA POVERA

Pomodoro San Marzano DOP, tahina, olive taggiasche, melanzane viola, gomasio, olio EVO Italia. 12,00

FUSILLI AL PESTO VEGAN

Crema di basilico con patate e porri, patate, zucchine, gomasio, olio EVO Italia. 12,00

LINGUINE AL CAVOLFIOR PICCANTE

Pomodoro San Marzano DOP, cipolle rosse, olive taggiasche, cavolfiore sbollentato, peperoncino tritato, prezzemolo, gomasio, olio EVO Italia. 12,00

FUSILLI VIOLA VEGAN

Crema di barbabietola e ceci con zucchine e carote al forno, gomasio, origano, olio EVO Italia. 12,00





SECONDI PIATTI

PETTO DI POLLO GORGONZOLA E ZUCCHINE **NEW**

Petto di pollo spadellato al burro con panna, zucchine, gorgonzola dolce DOP di Novara, olio EVO Italia. Servito con patate al forno e focaccia al rosmarino. 20,00

PETTO DI POLLO AL LIMONE E PAPRIKA **NEW**

Petto di pollo spadellato al burro riduzione al limone e paprika affumicata. Servito con misto di verdure e focaccia al rosmarino. 18,00

FILETTO DI MANZO AL PEPE ROSA **NEW**

Filetto di manzo Irlanda, panna, pepe rosa, olio EVO Italia. Servito con patate al forno e focaccia al rosmarino. 23,00

UN OVETTO QUASI AMERICANO **NEW**

Uovo all'occhio di bue con speck scottato croccante, parmigiano e pepe nero. Servito con focaccina al rosmarino. 12,00





DOLCI & BEVERAGE

DESSERT

*I nostri dessert sono sempre freschi, chiedi quali sono disponibili oggi!

Tiramisu' della zia preparato nelle nostre cucine 6,00

✓ Budinetto al cocco con una spolverata di cacao e zucchero a velo 5,00

✓ Farinata dolce al cacao con mandorle a lamelle e zucchero a velo 6,00

Crema Brulee 6,00

Panna cotta con caramello 6,00

BEVERAGE

Caffè: espresso, decaffeinato, orzo. 2,00

Galvanina bibite bio: chinotto, limonata, aranciata, gazzosa. 4,00

Coca Cola alla spina o Coca Cola zero in lattina. 3,50

Kombucha: Classico the nero e verde, menta, menta e lime, zenzero e limone. 4,00

Acqua filtrata e depurata naturale o gasata in bottiglia di vetro 1Lt. 2,00

SPIRITS AND COCKTAILS

Amari artigianali siciliani. lime siciliano, mandarino, liquirizia, mandorla 28% VOL. 4,00

Lestro Aperitif (liquore all'arancia e lime, Aperol, selz) 7,00

Pirlo (Lugana, Bitter Campari o Aperol, selz) 7,00

Amaro Zerotrenta 30% VOL. 4,00

Marzadro grappa barrique morbida 41% VOL. 5,00

