



RISTORANTE - PIZZERIA  
**LAMIONE**  
da Dorotea

# Menu

*Vi raccontiamo una storia  
che parla di amore  
e passione per la #cucina*



## Per cominciare...



### **Lamione**

Prosciutto crudo IGP, salumi misti locali, 2 bocconcini di bufala DOP o burratina da 125 grammi.

x 2 € 15,00

x 4 € 28,00

x 6 € 40,00

### **Contadino**

€ 10,00

Misto verdure di stagione

### **Vegano**

€ 10,00

Misto verdure di stagione, legumi, hamburger vegan o salsiccia

### **Classico**

€ 7,00

Prosciutto crudo IGP, bocconcini di bufala DOP

### **Caprese**

€ 8,00

Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico

### **Fritto misto**

€ 5,00

Arancini rossi, arancini bianchi, crochè di patate

### **Tagliere di formaggi**

€ 10,00

Selezione di formaggi stagionati e semi-stagionati con mostarda

### **Tagliere rustico (per 4)**

€ 20,00

Degustazione di salumi IGP locali e nazionali con bocconcini di bufala o burratina da 125 grammi

**Tagliere iberico** € 12,00

**Fiore di zucca ripieno in pastella (cadauno)** € 1,50

**Antipasto di mare\*** € 15,00

*\*piatto soggetto alla disponibilità della materia prima*

*\*Tutti gli ingredienti possono variare per rispettare la stagionalità e la freschezza delle materie prime*



Se ami la pasta...



La tradizione

**Fusilli al ragù cilentano** € 9,00

*Pasta fatta a mano, ragù di carne alla vecchia maniera*

**Cavatelli cilentani al tegamino** € 7,00

*Pasta cavata a mano, pomodoro, formaggio, bufala DOP*

**Ravioli con ricotta di bufala DOP e funghi porcini** € 11,00

**Spaghetti alla Dorotea** € 8,00

*Sugo di pomodorini, pancetta, brie e pesto di pistacchio di Bronte*

**Corteccia alla Brutazza** € 8,00

Polpa di pomodorini, tocchetti di melanzane, pancetta e provola fresca

**Panzerotto di melanzane e scamorza con pomodorino fresco e basilico** € 10,00

**Spaghetti con vongole\*** € 12,00

**Cavatelli con vongole e fiori di zucca\*** € 15,00

*\*piatto soggetto alla disponibilità della materia prima*

Opzione di Primi senza Glutine e Vegetariani



## La Braceria



I marchi che certificano la qualità della nostra carne



**Fiorentina di Chianina IGP 1000/2000 gr** € 3,90 all'etto

La storia della bistecca alla fiorentina è antica almeno quanto la città da cui prende il nome e se ne perdono le tracce indietro nel tempo. Tuttavia la sua tradizione, la sua celebrità e il suo nome si possono far risalire alla celebrazione della festa di San Lorenzo e alla famiglia dei Medici.

Il suo sapore è inconfondibile, la sua tenerezza irresistibile.

**Costata di Chianina IGP 700/800 gr** € 3,00 all'etto

Le carni certificate I.G.P. "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", grazie ai rigorosi controlli e all'alimentazione secondo la vecchia tradizione, si distinguono per gusto, tenerezza e basso contenuto di colesterolo.

**Entrecôte di Chianina IGP 400/450 gr** € 22,00

**Tagliata di Chianina IGP, rucola e grana** € 15,00

250/300 grammi di Chianina scottata alla brace e condita con rucola, grana e aceto balsamico

**Tagliata di Chianina IGP con porcini** € 17,00

250/300 grammi di Chianina scottata alla brace condita con funghi porcini

**Hamburger di Chianina 250 grammi e patatine fritte** € 9,00

**Filetto di Cinta Senese IGP in forca** € 12,00

Medaglioni di filetto di maiale 250 grammi (circa) cotti alla brace

**Salsiccia di cinta senese DOP** € 8,00

**Grigliata mista** € 15,00

Vitello, maiale, salsiccia e pollo

**Cosciotto di pollo alla brace** € 9,00



## 1 secondi di mare



<b>Grigliata mista di pesce*</b>	€ 22,00
<b>Tonno alla brace*</b>	€ 20,00
<b>Spada alla brace*</b>	€ 23,00
<b>Tagliata di tonno*</b>	€ 20,00
<b>Frittura di gamberi e calamari*</b>	€ 15,00
<b>Frittura di alici*</b>	€ 10,00
<b>Spigola al sale*</b>	€ 20,00



## I panini e i panuozzi



### **Chianina burger**

€ 10,00

Hamburger di Chianina IGP 220 grammi, lattuga, provola, patatine, ketchup e maionese.

### **Bacon burger**

€ 11,00

Hamburger, bacon croccante, cipolla caramellata, formaggi fusi.

### **Montanaro**

€ 9,00

Prosciutto crudo, melanzane grigliate, pomodori secchi, formaggio fuso di parmigiano.

### **Delicious**

€ 12,00

Pulled pork, uovo all'occhio di bue, provola, lattuga, maionese al pepe verde.

### **Atomic**

€ 13,00

Hamburger di Chianina IGP 220 grammi, pulled pork, lattuga, pomodorini, formaggio fuso

### **Americano**

€ 10,00

Pulled pork, patatine fritte, provola, ketchup e maionese

### **Egg burger**

€12,00

Hamburger di Chianina IGP 220 grammi, uovo ad occhio di bue, provola, lattuga, maionese al pepe

verde

**Panuzzo Chianina**

€ 9,00

Hamburger di Chianina IGP 220 grammi, provola affumicata, insalata, cipolla marinata, pomodorini, patatine fritte, salsa burger e salsa barbecue.

**Panuzzo cinta senese**

€ 9,00

Salsiccia di cinta senese, provola affumicata, insalata, cipolla marinata, pomodorini, patatine fritte, salsa burger e salsa barbecue.

**Panuzzo porchetta**

€ 9,00

Porchetta, patatine, provola affumicata.

**Panuzzo a scelta**

€ 9,00



## 1 contorni



<b>Patatine fritte</b>	€ 2,50
<b>Patatine dippers</b>	€ 3,50
<b>Insalata verde o mista</b>	€ 3,00
<b>Misto verdure</b>	€ 5,00
<b>Verdura</b>	€ 4,00
<b>Bocconcino di bufala DOP</b>	€ 1,00



## La pizzeria



L'impasto è lavorato con farine macinate a pietra e lievito madre autoprodotta.

Tutte le pizze sono condite con mozzarella di bufala DOP e olio EVO.

### **Cilentana**

€ 4,50

Filetto di pomodoro cotto e formaggio di capra.

### **Napoletana**

€ 3,50

Pomodoro, aglio e origano.

### **Marinara**

€ 5,00

Pomodoro, alici, olive nere, capperi, aglio e origano.

### **Margherita**

€ 4,00

Mozzarella di bufala DOP e pomodoro.

### **Bianca con prosciutto**

€ 5,00

Mozzarella di bufala DOP e prosciutto cotto.

### **Diavola**

€ 5,00

Mozzarella di bufala DOP, pomodoro e salame piccante.

**Ortolana** € 6,00

Mozzarella di bufala DO, zucchine, melanzane e peperoni.

**Capricciosa** € 6,00

Mozzarella di bufala DOP, pomodoro, carciofini, funghi, olive nere e prosciutto cotto.

**Caprese** € 6,00

Mozzarella di bufala DOP, pomodorini freschi e basilico.

**Bianka** € 6,00

Mozzarella di bufala DOP, provola e pancetta.

**Patatine e würstel** € 5,00

Mozzarella di bufala DOP, pomodoro, patatine fritte e würstel.

**Rucola e grana** € 6,00

Mozzarella di bufala DOP, rucola e grana.

**4 stagioni** € 7,00

Mozzarella di bufala DOP, pomodoro, carciofi, funghi, olive, alici e prosciutto cotto.

**4 formaggi** € 6,00

Mozzarella di bufala DOP, provola, emmental e gorgonzola.

**Boscaiola** € 5,00

Mozzarella di bufala DOP, pomodoro, funghi e prosciutto cotto.

**Tonno e cipolla** € 6,00

Mozzarella di bufala DOP, tonno e cipolla.

**Vulcano** € 7,00

Mozzarella di bufala DOP, pomodoro, prosciutto crudo e bocconcino.

**Fiori di zucca** € 7,00

Mozzarella di bufala DOP, fiori di zucca.

**Tirolese** € 6,00

Mozzarella di bufala DOP, speck e grana a scaglie.

**Calzone ripieno** € 7,00

Ingredienti a scelta.

**Stella** € 7,00

Punte ripiene di mozzarella di bufala DOP, ricotta e salame piccante. Al centro melanzane, zucchine e peperoni.

**Vesuvio** € 7,00

Cornicione ripieno di ricotta. Al centro pomodoro e mozzarella di bufala DOP.

**Saracena** € 6,00

Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, salame piccante e uovo all'occhio di bue.

**Sfiziosa** € 7,00

Mozzarella di bufala DOP, pomodoro, asparagi, salsiccia, funghi porcini e formaggio pecorino.

<b>Deliziosa</b>	€ 6,00
Mozzarella di bufala DOP, provola, pancetta e carciofi.	
<b>Estate</b>	€ 6,00
Mozzarella di bufala DOP, insalata mista e pomodorini crudi.	
<b>Contadina</b>	€ 6,00
Mozzarella di bufala DOP, provola, zucca e olive nere.	
<b>Dorotea</b>	€ 7,00
Mezzo ripieno con ricotta, mozzarella di bufala DOP, salame piccante e gusti a sorpresa.	
<b>Maihrj</b>	€ 6,00
Mozzarella di bufala DOP, patate lesse e pancetta.	
<b>Lamione</b>	€ 7,00
Mozzarella di bufala DOP, funghi porcini, patate lesse e salsiccia.	
<b>Golosona</b>	€ 6,00
Mozzarella di bufala DOP, pancetta, provola e ceci.	
<b>Emma</b>	€ 6,00
Mozzarella di bufala DOP, pomodoro, funghi porcini e speck.	
<b>Bolognese</b>	€ 6,00
Mozzarella di bufala DOP, mortadella IGP e pistacchio di Bronte.	
<b>Trevisana</b>	€ 6,00
Mozzarella di bufala DOP, radicchio, noci, speck a listarelle e grana.	
<b>Porchettona</b>	€ 7,00

Mozzarella di bufala DOP, porchetta, patatine, salsa ai formaggi tartufata.

**Tartufona**

€ 7,00

Mozzarella di bufala DOP, funghi porcini e tartufo.

**Briosa**

€ 8,00

Mozzarella di bufala DOP, crema di carciofi, salmone affumicato, pinoli.



Per i golosi



**Dolci della casa**

€ 4,50



## Bibite



<b>Acqua minerale</b>	€ 1,00
<b>Acqua naturale</b>	€ 1,00
<b>Coca Cola 1 L</b>	€ 3,50
<b>Coca Cola 33 cl. in vetro</b>	€ 2,00
<b>Coca Cola Zero 33 cl. in vetro</b>	€ 2,00
<b>Fanta 33 cl. in vetro</b>	€ 2,00
<b>Sprite 33 cl. in vetro</b>	€ 2,00
<b>Birra Heineken 66 cl.</b>	€ 4,00
<b>Birra Nastro Azzurro 66cl</b>	€ 4,00
<b>Birra Warsteiner 66cl</b>	€ 4,50
<b>Birra artigianale Rotolo Dafne 75cl (6%)</b>	€ 9,00
<b>Birra Leffe ambrata alla spina 33cl</b>	€ 4,50
<b>Vino rosso della casa 0,50 Lt.</b>	€ 3,50
<b>Vino rosso della casa 1 Lt.</b>	€ 6,00
<b>Digestivi: limoncello, meloncello, finocchietto</b>	€ 1,50
<b>Caffè</b>	€ 1,00
<b>Coperto</b>	€ 2,00



## La nostra cantina



### Vini rossi

#### **Corsaro**

€ 16,00

Polito – Aglianico Cilento DOC – Alc. 14%

#### **Le Ghiandaie**

€ 17,00

Rotolo – Aglianico Cilento DOC – Alc. 13,5%

#### **Aliento**

€ 30,00

Rotolo – Aglianico DOC – Alc. 14%

#### **Ponte Amore**

€ 14,00

Polito – Aglianico IGT Paestum frizzante – Alc. 14% (accompagna bene la pizza)

#### **Dragon in Siena**

€ 42,00

Cabernet franc 65%, Sangiovese 35% – Alc. 13,5%

#### **Paes aglianico**

€ 9,50

Polito – Aglianico IGP Paestum – Alc. 13%

#### **Don Vito Riserva**

€ 25,00

Polito – Aglianico IGP Paestum – Alc. 15,5%

## Vini bianchi

**Verde Oro** € 14,00

Fornace del Drago – Viognier Chardonnay, Vermentino, Pecorino – Alc. 12,5%

**Fiano** € 15,00

Fornace del Drago – 100% vitigno autoctono Fiano – Alc. 12,5%

**Greco** € 15,00

Fornace del Drago – 100% vitigno Greco – Alc. 12,5%

**Vernaccia di San Gimignano** € 17,00

Il Drago La Fornace – 100% vernaccia di San Gimignano – Alc. 12,5%

**Couvée brut** € 10,00

Varietà aromatiche tipiche dell'alto trevigiano – Alc. 11%

**Prime Rose – Vino rosé** € 15,00

Aglianico – Alc. 12%

# Informativa allergeni

Regolamento Ce 1169/2011

Gentile Cliente,

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati a consigliarti nel migliore dei modi.

In ottemperanza a quanto previsto dal regolamento europeo n. 1169/2011, ma soprattutto al fine di garantire la tutela della nostra clientela, si avvisa che le portate così come indicate nel menu possono contenere tracce di allergeni, ove per "possono contenere" si intende che "non è possibile escludere la presenza di..." secondo le normali procedure di preparazione.

Per la preparazione dei nostri piatti vengono utilizzati ingredienti acquistati di volta in volta freschi locali e di qualità, controllandone la tracciabilità.

In caso di ingredienti congelati, gli stessi sono chiaramente indicati nel menu con il simbolo "\*" asterisco e comunque comunicato sempre dai nostri collaboratori di sala.

Per evitare spiacevoli inconvenienti ti prego di comunicare al personale di sala, che è stato opportunamente formato, di eventuali intolleranze e/o allergie a cibi e bevande, in modo da poterti servire al meglio.

La tabella elenca i piatti offerti nel menu che contengono allergeni.

# Allergeni

Regolamento Ce 1169/2011

I cibi e le bevande offerti IN QUESTO ESERCIZIO sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni:

- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- CEREALI contenenti glutine
- CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- SOIA e prodotti a base di soia
- LUPINI e prodotti a base di lupini
- UOVA e prodotti a base di uova
- PESCE e prodotti a base di pesce
- LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- FRUTTA A GUSCIO: mandorle, nocciole, noci
- SEDANO e prodotti a base di sedano
- SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Pertanto NON è possibile escludere una contaminazione crociata

Gentile Cliente,

Se soffri di allergie o intolleranze alimentari, segnalalo al nostro personale, che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante.

La Direzione