



MENU

primavera
estate

L'ECLETTICO
Restaurant & Cocktail

LO STILE INSOLITO DEL MANGIARE E DEL BERE

APERTURA 20:00 | CHIUSURA 00:00
ORARI CUCINA 20:00 - 22:00





L'Eclettico nasce dal desiderio di raccontare chi siamo, prima ancora di cosa facciamo.

Siamo Walter e Federica, e questo luogo è il risultato del nostro percorso, fatto di passione, studio, sperimentazione e amore per i dettagli.

La cucina è il nostro modo di esprimerci: una base italiana, contaminazioni dal mondo e tecnica, sempre al servizio del gusto e della materia prima. Ogni piatto nasce per emozionare, senza mai perdere equilibrio e identità.

Accanto alla cucina vivono Gli Artigiani del Cocktail, la nostra anima liquida. Qui la miscelazione è ricerca, artigianalità e racconto: ingredienti selezionati, sapori studiati e cocktail pensati per dialogare con i piatti, non solo per accompagnarli.

A completare l'esperienza, una cantina vini scelta con la stessa cura, perché crediamo che ogni calice debba avere una storia da raccontare.

La stessa visione ci accompagna anche fuori da queste mura: con Gli Artigiani del Cocktail realizziamo eventi e servizi per matrimoni e occasioni speciali, portando la nostra idea di gusto, eleganza e accoglienza ovunque venga richiesta. Siamo le stesse mani, la stessa visione, lo stesso sogno: creare esperienze autentiche, personali e curate in ogni dettaglio. **Per informazioni ed eventi, saremo felici di raccontarvi il nostro mondo!**

Benvenuti da L'Eclettico.
Qui il gusto è libertà, equilibrio e condivisione.

Walter & Federica





Per iniziare



PANE CALDO & OLIO

€ 4

Pagnotta calda di pane artigianale del "Dolce Forno" di Pennapiedimonte, olio EVO dell'azienda agricola "Le donne del Notaio" di Rocca San Giovanni

CROCCHETTE DI PRIMAVERA

€ 10

Crocchette di patate con cuore di pecorino e carciofi, bacon croccante, crema tiepida di fave, lime e menta / 3 pezzi per porzione

PALLOTTE CAC' E OVE

€ 12

Pallotte cac' e ove', salsa al datterino giallo ed erbe della Maiella, crema al peperone rosso abruzzese, ventricina croccante / 3 pezzi per porzione

IL NOSTRO HUMMUS

€ 8

Hummus di ceci, mango, ananas e jalapenos, servito con nachos messicani

SPIEDINI ASIATICI

€ 7

Spiedini di pollo agrodolci in stecca di bambù, accompagnati da salsa asiatica / 3 pezzi per porzione

ZAALOUK

€ 10

Crema tiepida di melanzane arrostate e pomodoro, paprika dolce, spezie e olio EVO, servita con gnocco fritto

POLPETTINE VEGANE

€ 9

Polpettine di ceci, zucchine, limone e spezie orientali su crema di carote, zenzero e latte di cocco

BACCALA'

€ 12

Baccalà mantecato, ketchup di peperone crusco, crema di mango e crumble di pane agrumato

VITELLO NON TONNATO

€ 15

Morbido di vitello, gel di cipolla, semi di zucca alla soia, maionese al wasabi e zenzero

INVOLTINI PRIMAVERA

€ 5

Involtini primavera di verdure con salsa asiatica / 4 pezzi per porzione

FRENCH FRIES

€ 5

 SENZA GLUTINE

 SENZA LATTOSIO

 VEGETARIANO

 VEGANO



Piatti principali



BRASATO DI VITELLO

€ 19

Vitello a lunga cottura, il suo fondo, velluto di patate al chimichurri, contorni

SOUVLAKI GRECO

€ 18

Spiedoni di maiale alla greca, salsa tzatziki, patate

NON E' UN CEVICHE

€ 17

Polpo al vapore marinato con leche de tigre Nikkey, ananas, cocco e petali di cipolla agrodolci

LOBSTER ROLL *

€ 15

Maritozzo artigianale del "Dolce Forno" di Pennapiedimonte, aragosta al burro, cream cheese all'avocado, mandorle tostate, erba cipollina, salsa Ponzu, insalatina

DONUT *

€ 13

Donut salato artigianale con semi di papavero e sesamo del forno "Farina del mio Sacco" di Atesa, pulled di pollo, salsa curry e mango, cipolla crispy alla curcuma e pepe, insalata, pomodoro

ABRUZZO PORK BUN *

€ 13

Rosetta artigianale di grano tenero Frasinense tipo 1 del forno "Farina del mio Sacco" di Atesa, maiale porchettato, marmellata di pancetta affumicata e cipolla rossa, pomodoro, insalata, maio alle erbe della Maiella

VEGAN BUN *

€ 12

Panino morbido, burger di verdure, maionese alla sriracha vegana piccante

.....
* Possibilità di essere preparato con pane senza glutine 
.....

Nel nostro menù possono essere presenti uno o più allergeni

ELENCO ALLERGENI (REG. 1169/2011)

1. Glutine / 2. Crostacei / 3. Uova / 4. Pesce / 5. Arachidi / 6. Soia / 7. Latte / 8. Frutta a guscio / 9. Sedano
10. Senape / 11. Sesamo / 12. Lupini / 13. Molluschi / 14. Anidride solforosa

Avvertenza: alcuni prodotti presenti in questo ristorante potrebbero essere surgelati o congelati all'origine per garantire la conservazione, secondo le disposizioni di legge. Articolo 19, Regolamento (CE) n. 1169/2011. Si prega di chiedere al personale per maggiori informazioni.

Non disponiamo di un laboratorio dedicato alla preparazione di alimenti privi di allergeni. Nonostante la nostra attenzione nella preparazione dei piatti, **informateci sempre di eventuali allergie o intolleranze alimentari al momento dell'ordine.**



Cocktail

BUGSBUNNY € 9

Aperol, carota, zenzero, cocco, acqua tonica

SUNUP € 9

Campari, frutto della passione, litchi, pompelmo rosa

RUBRARITA € 10

Tequila, liquore al papavero, succo di lime, zucchero, bordo di sale e pepe rosso di Sichuan

SENSU € 10

Gin infuso al pepe verde di Sichuan, liquore al melone verde giapponese, basilico, succo di lime, cetriolo, acqua di mare

HANAMI SOUR € 10

Vodka, amaro "Santoni", fiori di ciliegio, succo di lime

NUTCOLADA € 9

Rum bianco, cocco, lime, ananas, cookies

NIÑA € 10

Cachaça, succo di lime, polpa fresca di mango piccante, pesca bianca, timo

CLOVE € 9

Vodka infusa ai chiodi di garofano, cardamomo, cocomero, soda bitter

BLONDE € 9

Aperol, cetriolo, salvia, fiori di sambuco, bitter alle olive, soda bianca

SPRITZ DEGLI ARTIGIANI € 9

Aperol, succo di lime, sciroppo di zenzero homemade, aloe vera, bollicina

SOLO ANDATA € 9

Campari, vino Montepulciano d'Abruzzo, genziana artigianale, sciroppo spicy al peperoncino e cannella, soda

VINTAGE NEGRONI € 10

Negroni invecchiato in botte di rovere francese per almeno 6 mesi

MARE DEL NORD € 10

Gin, whisky torbato, acqua di mare, cardamomo, lime, pompelmo rosa

Bevande

Vino al calice € 5

Rosso / Bianco / Rosato / Bollicina

Birra alla spina € 4

Warsteiner Herb 0,3 / Leffe Rouge 0,25

Coca Cola € 3

0,33

Acqua € 2,5

Liscia / Frizzante 0,75

Caffè € 1,5

Illy 100% Arabica

Decaffeinato € 2

Illy

Vino in bottiglia richiedere il menù dedicato

Coperto € 1,5



DESIGN BY



carta salata



☎ +39 375 500 5643

📷 leclettico_lanciano

✉ gliartigianidelcocktail@gmail.com

📍 Vico Il Ravizza 2, 66034, Lanciano (CH)