

LP  
19  
48

Lombardi Pasticcieri nasce nel lontano 1948 con Angelo e Matilde Lombardi. Siamo in pieno dopo guerra e la popolazione da un lato conta i danni e dall'altro avvia il percorso di rinascita, passando anche attraverso l'arte della pasticceria.

La produzione di dolci è di qualità, i sacrifici sono molteplici e la piccola azienda si fa strada tra la gente del paese.

Salvatore, uno dei figli, è la chiave del successo della seconda generazione, che arriva a fornire dolci in tutta la provincia e oltre, e che accompagna il percorso di crescita passo dopo passo con lunghi e pazienti investimenti sia nel personale qualificato sia nella continua ricerca delle materie prime garantendo una sempre crescente qualità ai tanti nuovi clienti.

All'inizio degli anni '80 Cira e Angela, figlie di Salvatore, con i rispettivi consorti Michele ed Aniello, inaugurano la terza generazione di forza lavoro nei piccoli laboratori di pasticceria artigianale.

Michele ed Aniello, amici di infanzia, fanno ingresso per caso in pasticceria ma da quel momento scelgono di seguire l'amore, oltre che per Cira ed Angela, anche per l'arte della pasticceria, specializzandosi rispettivamente nella produzione di dolci tradizionali e nella sapiente arte dei grandi lievitati, oggi riconosciuti e pluripremiati.

Sono gli anni d'oro per l'Italia e la spinta è tale che nasce anche Lombardi Catering & Banqueting, specializzato in organizzazione di eventi di ogni tipo, progetto sposato appieno da Angela con il supporto di Cira, che nel frattempo scopre la sua vena artistica e diventa una decoratrice impeccabile.

Corsi professionali ed esperienza in azienda fanno sì che vent'anni dopo i risultati siano straordinari: più di 150.000 clienti soddisfatti dagli eleganti e raffinati eventi firmati Lombardi Catering & Banqueting, e tantissimi altri pronti a raccogliere le sfide evolutive dei laboratori di pasticceria.

È già l'alba del terzo millennio e la famiglia Lombardi continua a lavorare sodo per i propri clienti, che ormai si aspettano produzioni d'eccellenza in ogni sapore, in ogni forma e colore...

Il 13 marzo 2008, in occasione del 60° anniversario dell'azienda, si inaugura lo stabilimento produttivo e il nuovo punto vendita di Lombardi Pasticcieri dal 1948, con annessa caffetteria, cioccolateria e salateria nel cuore della città di Maddaloni, nonostante i clienti provengano da ogni parte d'Italia e del mondo.

La storia continua oggi con la 4ª generazione motivata dallo stesso spirito di sacrificio dei genitori e dei nonni e pronta ad affrontare la nuova sfida del complesso mondo della pizza e della ristorazione.



# La Carta dei Dolci

## **Dolci al piatto Lombardi Luxury Selection**

- 1° Premio Cake Star Alessandro Mango** € 10,00  
*pasta sfoglia all'italiana, brunoise di mele annurche caramellate alla vaniglia, salsa al caramello salato, chantilly leggera alla vaniglia, chips di mele annurche, gelato al biscottino homemade 1-3-7-8-10*
- Tiramisù Nirvanico** € 10,00  
*crumble al cacao leggermente salato, crema leggera al tiramisù, savoiardo LP inzuppato al caffè espresso selezione kimbo miscela napoletana, polvere di cacao 1-3-7-8-10*
- Cira** € 10,00  
*pasta sfoglia all'italiana con chantilly al limone, fragoline di bosco fresche e semicandite con il loro confit, foglia d'oro alimentare, gelato alle fragole 1-3-7-10*
- Buonanotte Amò** € 10,00  
*Panbauletto impasto pandoro, crema pasticcera alla vaniglia, chantilly al latte, pralinato di nocciole homemade, nocciole caramellate. Servito con fonduta di cioccolato al 55% 1-3-7-8-10*
- Margherita dolce** € 10,00  
*Frolla al pomodoro e parmigiano, confettura di pomodoro san marzano dop, name-laka di latte di bufala infuso al basilico, terriccio di cacao, gelato all'olio evo Elaios monocultivar ortice delle terre di molinara 1-3-7-8-10*
- Pistacchio e clementine** € 10,00  
*Pan di spagna al pistacchio, croccante al pistacchio, confit di clementine, mousse al pistacchio e gelato al pistacchio 1-3-7-8-10*

## **LO SPICCHIO DI PIZZA SFOGLIATA**

*La vera essenza della pizza fatta dal pasticcere.  
Non è una pizza dolce. Non è un cornetto sfogliato. E allora che cos'è?*

- Non mi chiedere la Nutella** € 10,00  
*trancio di pizza sfogliata al burro, cremoso al gianduia, nocciola tostate e caramellate, terriccio di cioccolato al 55% e la sua polvere, foglia d'oro alimentare, gelato al biscottino 1-3-7-8-10*
- Ci vediamo stasera a colazione** € 10,00  
*trancio di pizza sfogliata al burro Besciamella dolce alla vaniglia del Madagascar, tre consistenze di amarene, cialda di zucchero di canna semintegrale caramellato al momento, gelato al fior di latte variegato alle amarene 1-3-7-10*



# Antipasti

## Antipasti

Mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Norcia IGP, misticanza e pomodorini datterini 7 € 12,00

Pancotto, crema di cannellini, scarola croccante, pomodorini semidry e fili di peperoncino 1-9-10 € 10,00

Gamberi in pasta kataifi con salsa di provola affumicata di bufala 1-4-7-10 € 16,00

Tartare di fassona piemontese, mayo all'aglio nero, lime, pepe rosa e tartufo nero 3 € 18,00

Mini bun alla paprika con pastrami di bovino, british cheddar e cetriolo marinato all'aceto di lamponi (porzione da 2) 1-3-7-10-11 € 9,00

Polpette di manzo, ragù napoletano e parmigiano reggiano dop 24 mesi 1-7-9-10 € 10,00

**Ritorno al futuro** € 11,00

**Degustazione non modificabile di bruschette con pane homemade al lievito madre del Maestro Antonio Ferraiuolo**

• *Pane al cacao e fico bianco del Cilento, ricotta di bufala, acciughe del mar cantabrico e cedro semicandito 1-4-7-10*

• *Pane di semola integrale con lardo di patanegra, melata di bosco caiatino, pecorino romano dop scorza nera e pepe rosa 1-7-10*

• *Pane ai semi oleosi biologici tostati con pomodorini gialli e rossi in tre nature, germogli di basilico, aglio candito alla melata di bosco homemade e stracciata di bufala 1-7-10-11*



**Primi**

## Primi

Linguine puttanesca gialla 1-4-10	€ 14,00
Rigatone con ragù di polpo e stracciata di bufala 1-4-7-10	€ 16,00
Risotto con funghi porcini, zucca Hokkaido alla brace e salsa alla mozzarella di bufala (2 pax) 7	€ 14,00
Pasta mista con patate provola e fiocchi di guanciale croccante homemade 1-7-9-10	€ 10,00
Spaghettoni cacio e pepe nero con tartare di gambero rosso e la sua bisque 1-2-7-10	€ 16,00
Mezze maniche allo scarpariello con piennolo dop, parmigiano, pecorino romano dop scorza nera e crema di basilico 1-7-8-10	€ 10,00
Fusillone alla genovese napoletana 1-10	€ 12,00



•  
i  
d  
e  
c  
o  
n  
d  
i  
t  
i  
o  
n  
a  
l  
S

## Secondi di mare

Polpo cbt e poi arrostito con panzanella croccante della tradizione € 18,00  
cubetti di fresella, pomodorino giallo, cipolla cbt, olive nere caiazzane, olive verdi, scarolina riccia, pomodorini gialli e rossi semidry 1-4-10

Baccalà in crosta di semola di grano duro, € 20,00  
zuppetta di pomodoro giallo alla puttanesca con olive caiazzane, capperi di Pantelleria IGP, origano di pantelleria e acciughe del mar cantabrico 1-4-10

Bianco di orata, ricotta di pecora pugliese infornata homemade, € 22,00  
finocchio semicandito, gel di limone, granella di cucunci di pantelleria 4-7

## Secondi di terra

Tagliata di cuberoll di frisona con crema di parmigiano reggiano dop, € 20,00  
rucola olio e aceto balsamico, pomodorini gialli e rossi semdry 7

Salsiccia grill, tortino di friarielli e patate, € 14,00  
salsa di provola affumicata di bufala 1-7-10

Stracotto di vitello e il suo fondo bruno con patata schiacciata € 16,00  
al rosmarino e poi arrostita e chips di barbabietola 9

Tagliata di pollo campese con spaghetti di verdure al vapore € 14,00  
e salsa allo yogurt 7

Pancia di maiale cbt con friarielli aglio olio e peperoncino € 18,00  
e riduzione di Casavecchia profumata alla mela annurca 12



in  
salate  
st  
te

## **Insalate**

### **La pollastra**

**€ 10,00**

Straccetti di pollo grill, insalata mista, pomodorini ciliegini, scaglie di parmigiano reggiano dop 12 mesi, carote e finocchi grill 7

### **La piovra**

**€ 12,00**

Songino, Polipo scottato, patate al vapore, olive nere caiazzane, cavolo cappuccio e pomodorini semidry 4

### **La mediterranea**

**€ 13,00**

Insalata mista, tonno rosso marinato all'olio extravergine di oliva, olive nere caiazzane, foglia di capperi di pantelleria IGP, acciughe del mar cantabrico, pomodorini ciliegini, cipolla di tropea in agrodolce 4

### **La sofisticata**

**€ 13,00**

insalata mista, melanzane grigliate, guanciale di razza mangalica, pomodori secchi all'olio d'oliva, crumble di noci, ricotta di pecora pugliese infornata homemade, aceto balsamico di Modena IGP 7-8



**Bowl**

## **Bowl**

### **Bowl Salmone**

**€ 12,00**

*Riso semintegrale al salto, salmone rosticcato, crudo di zucchine al limone, avocado, germogli di cavolo biologico 4*

### **Bowl polpo**

**€ 12,00**

*Riso semintegrale al salto, polpo scottato, ceci croccanti, pomodorini semidry, germogli di mostarda e peperoncino, mango alla piastra 4-10*

### **Bowl Pollo**

**€ 13,00**

*Riso semintegrale al salto, pollo arrostito, verdure alla julienne, pomodori secchi all'olio evo, rucola selvatica, cipollotto alla soia, semi di sesamo 6-11*

## Bevande

<b>Acqua Ferrarelle 75cl</b>	<b>€ 3,00</b>
<i>Natia, Ferrarelle, Maxima (aggiunta di bollicine naturali della sorgente per un effetto più frizzante)</i>	
<b>Coca-Cola 33 cl</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Coca-Cola Zero 33 cl</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Aranciata Ferrarelle 25 cl</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Limonata Ferrarelle 25 cl</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Gassosa Ferrarelle 25 cl</b>	<b>€ 2,50</b>

## Amari

### AMARO MATTO AUTENTICO

€ 5,00

Vol. 32,7% - Provenienza: Campania - Italia

*Un amaro autentico, geniale, imprevedibile e deciso, creato da Mauro Giannini con una lenta macerazione di 4 mesi in pregiato Brandy invecchiato in botti di slavonia del 1969 di alloro, mirto, rosmarino e noci nel giardino nascosto in Traversa della Fonte alle pendici di Caserta Vecchia, con aggiunta di arance del Vesuvio e limoni di Sorrento.*

### AMARO VENTI

€ 5,00

Vol. 26% - Provenienza: Lago di Como - Italia

*L'Amaro Venti nasce da un'accurata selezione di 20 botaniche provenienti da ben 20 regioni italiane diverse, condensando nel sorso l'anima mediterranea della nostra penisola. Dagli aromi di macchia mediterranea, spezie dolci, erbe officinali e accenti balsamici, è un digestivo di grande purezza e morbidezza, con un persistente e rinfrescante finale aromatico. Intenso ed elegante, è caratterizzato da un profilo olfattivo che esprime profumi fragranti scorza d'arancia, di agrumi, di erbe officinali, di erbe aromatiche della macchia mediterranea, di genziana, mirto, delicate spezie e cenni balsamici di bacche di ginepro.*

### AMARO AMARA

€5,00

Vol. 30% - Provenienza: Sicilia - Italia

*Amaro Amara di Arancia Rossa Siciliano è un Liquore Siciliano prodotto alle pendici dell'Etna nel Catanese, dove si estendono ettari di agrumeti di Arance Rosse Siciliane. Nasce dall'infusione di erbe aromatiche e dalle migliori scorze di Arance Rosse Siciliane IGP dal gusto unico ed elegante.*

### AMARO FORMIDABILE

€ 5,00

Vol. 33,5% - Provenienza: Lazio - Italia

*L'Amaro Formidabile è un amaro italiano frutto di una ricercato utilizzo di materie prime e di un lento processo artigianale che prevede la macerazione di piante aromatiche e officinali in purissimo alcool di grano, senza aggiunta di aromi, coloranti e caramello. Unico, originale e pluri-premiato, dal sorso rotondo, vellutato e caldo, è la creazione di Armando Bomba, dopo anni di ricerca e passione.*

### LIMONCELLO DI SORRENTO

€ 5,00

Vol. 30% - Provenienza: Campania - Italia

*È un liquore di limone di Sorrento, prodotto con soli limoni di Sorrento IGP provenienti dalla penisola sorrentina e da Capri. Sentori pieni e rinfrescanti di limone accompagnano un sorso avvolgente, armonico ed equilibrato.*

### MELONCELLO LIQUORE "DOLCE CILENTO"

€ 5,00

Vol. 25% - Provenienza: Campania - Italia

*3 medaglie • Medaglia d'oro al Florida Wine & Spirits Wholesalers of America Competition 2015. • Medaglia d'argento con 89 punti (altamente raccomandato) al Chicago's International Review of Spirits 2014. • Medaglia di bronzo al San Francisco World Spirit Competition 2013. I meloni cantalupo sono coltivati nello stesso stile tradizionale; maturano al sole dorato in un terreno biologico certificato. Il risultato dell'antica ricetta è il puro e delizioso sapore di melone, che è questo originale e unico Liquore al Meloncello naturale.*

## **Amari**

### **ANGURIA LIQUORE “DOLCE CILENTO”**

**€ 5,00**

*Vol:25% - Provenienza: Campania - Italia*

*• Medaglia d'argento in “Florida Wine & Spirits Wholesalers of America Competition 2015.”*

*• Medaglia di bronzo raccomandato con 82 punti in “Chicago’s International Review of Spirits 2014”*

*L'anguria è coltivata in campi biologici certificati col il metodo tradizionale e maturate al sole. Il risultato è un prodotto che esprime il più autentico flavor di anguria in un liquore molto delicato al palato.*

## Allergeni

- 1** *Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati*
- 2** *Crostacei e prodotti derivati*
- 3** *Uova e prodotti derivati*
- 4** *Pesce e prodotti derivati*
- 5** *Arachidi e prodotti derivati*
- 6** *Soia e prodotti derivati (compreso lattosio)*
- 7** *Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)*
- 8** *Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), noccile (*Corylus avellana*), noci comuni (*Junglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiensis* (*Wangenh*) *K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*) pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati*
- 9** *Sedano e prodotti derivati*
- 10** *Senape e prodotti derivati*
- 11** *Semi di sesamo e prodotti derivati*
- 12** *Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>*
- 13** *Lupino e prodotti a base di lupino*
- 14** *Molluschi e prodotti a base di mollusco*

## AZIENDE OLIVICOLE



Oro di  
Caiazzo®

Frantoio Oleario  
Marco Mondrone

L'olio Oro di Caiazzo è un extravergine d'oliva 100% Italiano, ottenuto dalla prima spremitura a freddo delle olive di differenti cultivar, tra cui spicca la Caiazzana, coltivate esclusivamente all'interno del territorio nazionale. Un olio di altissima qualità, dall'aroma delicato e fruttato medio che esalta il sapore dei cibi e si abbina ad ogni pietanza. La scrupolosa raccolta avviene a mano e tramite abbacchiatura delle piante per evitare che le olive possano ricevere lesioni e ammaccature. Entro le 24h dalla raccolta, le olive vengono molite con il sistema tradizionale, con macine in granito e prima spremitura a freddo.

## TERRE DI MOLINARA

Un uliveto secolare costituito interamente da cultivar Ortice nel comprensorio del Fortore, territorio di confine del Sannio beneventano. L'uliveto fa da contorno al centro storico del piccolo borgo di Molinara dove la raccolta delle olive è fatta unicamente a mano senza l'aiuto di mezzi meccanici su terreni pendenti e scoscesi che passano da 400 a 600 metri s.l.m.. Elaios è il monovarietale ottenuto da olive di cultivar Ortice provenienti unicamente da Molinara la cui raccolta avviene ad inizio ottobre. Elaios è di colore verde con riflessi gialli. Al naso emerge un fruttato di oliva verde medio intenso con sentori di erba appena falciata, pomodoro, carciofo, mandorla verde e origano. Un extravergine di carattere con accenni gradevoli di peperoncino. Presidio Slow Food che certifica il modello di produzione virtuoso.

Azienda Agricola  
Monte  
della  
Torre

Si erge sulle colline di Francolise, antico sito romano sorto alle fonti della sorgente Calena, dove la coltivazione dell'olivo si tramanda sin da quei tempi. Entrambi i proprietari Alberto ed Antonio Marulli, sono appassionati olivicoltori sia per inclinazione personale che per tradizione familiare, la proprietà della Famiglia risale agli inizi del 1600. Le condizioni pedologiche, l'impegno e le cure rivolte ad ogni fase del ciclo agronomico e di produzione, la mitezza del clima, l'attenta selezione delle piante, le amorevoli assidue cure, sono tutti fattori che influiscono sulle qualità dell'olio prodotto.

  
ROCCIA

L'Oleificio Roccia è un'azienda agricola a conduzione familiare, nata dalla passione del titolare Roccia Michele e sua moglie Rosa. La raccolta delle olive e la trasformazione avviene in pochissime ore per preservare tutte le qualità organolettiche. La molitura avviene in un moderno impianto a ciclo continuo, che permette di ottenere un olio extravergine di oliva per "estrazione a freddo". Produttori della varietà Coratina, vera eccellenza del Mediterraneo 100% Made in Puglia da sole olive ricavate dalla produzione dell'azienda agricola, dal gusto fruttato intenso e certificato biologico.

## I NOSTRI PARTNERS

Ferrarelle®

  
GMA  
Import Export Specialità s.r.l.  
WWW.GMASRL.IT

MI.LO.  
distribuzione

 IL TORCHIO  
ENOTECA