

LP<sup>19</sup><sub>48</sub>

*coperto e servizio € 2,50*

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 di 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 4<sup>a</sup> 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.

# I FRITTI

## Crocchè artigianali di patata gialla

*il classico* € 2,50

*con fonduta di provola fresca* € 3,50

*e porchetta di Ariccia IGP alla piastra  
con salsa artigianale cacio e pepe* € 3,50

## Le frittatine Lombardi made

*classica* € 3,00

*alla Nerano* € 3,50

*cacio e pepe* € 3,50

*aglio, olio, peperoncino e tarallo napoletano* € 3,50

## Patate in tutte le salse \*

*classica stick* € 4,00

*tre forme e colori* € 5,50

## Le chips di patata fresca

*le rustiche retate* € 4,00

*le viola* € 4,00

\* prodotto surgelato all'origine



# LE CLASSICHE

**Napoletana** € 6,00

*pomodoro San Marzano Dop, origano agribiologico,  
aglio, olio evo Oro di Caiazzo*

**Margherita** € 7,00

*pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di Agerola,  
Parmigiano Reggiano Dop, olio evo Oro di Caiazzo*

**Provola e pepe** € 7,00

*pomodoro San Marzano Dop, provola affumicata di Agerola,  
pepe nero macinato fresco, olio evo Oro di Caiazzo*

**Marinara LP** € 9,00

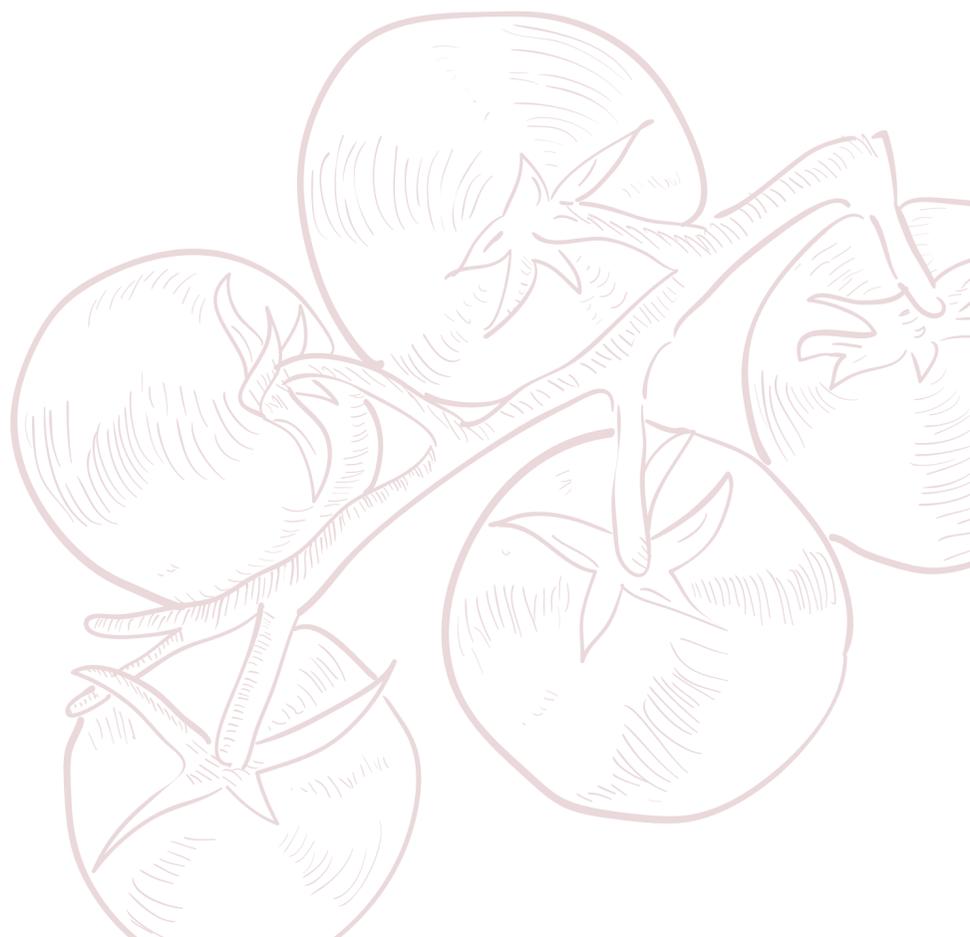
*pomodoro San Marzano Dop, alici di Cetara,  
olive caiazzane, capperi di Salina presidio Slow Food,  
olio evo Oro di Caiazzo*

**Bufala DOP** € 9,00

*pomodoro San Marzano Dop,  
mozzarella di Bufala Campana Dop, olio evo Oro di Caiazzo*

**Diavola** € 9,00

*pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di Agerola,  
salame piccante selezione Cillo, olio evo Oro di Caiazzo*



# LE FRITTE

**Team Scarola** € 10,00

*fior di latte di Agerola, scarola riccia, olive caiazzane, capperi di Salina presidio Slow Food*

**L'oro di Napoli** € 10,00

*ricotta di Bufala Dop, pomodoro San Marzano Dop, provola di Agerola, ciccioli napoletani, salame napoli, pepe nero macinato fresco*

**Team Amatriciana** € 12,00

*pomodoro San Marzano Dop infornato, guanciaie selezione Cillo, pecorino romano Dop, chips di cipolla, pepe nero macinato fresco*



# SELEZIONE LOMBARDI

**Napoletana ma non troppo** € 9,00

*pomodoro San Marzano Dop infornato,  
pomodorini datterini, origano agribiologico,  
chips di aglio, olio evo Oro di Caiazzo*

**Margherita del Piennolo DOP** € 10,00

*fior di latte di Agerola, pomodorini datterini gialli,  
filetti di pomodoro a pacchiette del Piennolo Dop  
conditi a crudo con basilico e olio all'aglio*

**Il segreto di Nanninella** € 12,00

*fior di latte di Agerola, salsa verde segreta di Nanninella,  
roastbeef al giusto rosa, germogli di shiso,  
raschiatura di lime, olio evo Oro di Caiazzo*

**Ma almeno la sai fare?** € 10,00

*fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano Dop infornato,  
melanzane dorate e fritte, crema di Parmigiano Reggiano Dop,  
chips di Parmigiano Reggiano Dop, olio evo Oro di Caiazzo*

**Favole e pistacchi** € 10,00

*fior di latte di Agerola, mortadella Bologna IGP,  
pesto genuino di pistacchi homemade,  
olio evo Oro di Caiazzo*

**L'intramontabile** € 11,00

*mozzarella di bufala Campana DOP, rucola,  
pomodorini datterini, prosciutto crudo di alta norcineria,  
scaglie di Parmigiano Reggiano Dop, olio evo Oro di Caiazzo*



# SELEZIONE LOMBARDI

**La gioventù** € 10,00

*provola di Agerola, patate al forno con buccia al rosmarino, porchetta di Ariccia IGP, olio evo Oro di Caiazzo*

**Ritorno bambino** € 12,00

*fior di latte di Agerola, crema artigianale di mais arrosto, prosciutto cotto affumicato selezione Cillo, stracciatella di bufala, chips di polenta fritta, olio evo Oro di Caiazzo*

**Tunnina cipuddata** € 14,00

*fior di latte di Agerola, Cipolla di Tropea IGP in agrodolce, cottocrudo di tonno rosso, ciliegini gialli semidry, raschiatura di lime, olio evo Oro di Caiazzo*

**Ti nocciolo la spigola di Luigi Di Lorenzo** € 15,00

*fior di latte di Agerola, spigola marinata, insalatina di sedano, nocciole tosate, pepe rosa macinato fresco, raschiatura di lime, olio evo Oro di Caiazzo*

**Salsiccia, viola e provola** € 10,00

*crema artigianale di patate viola, provola di Agerola, salsiccia di suino al finocchietto, chips di patate viola, olio evo Oro di Caiazzo*

**Le noci sui colli** € 10,00

*fior di latte di Agerola, crema di noci homemade, culatello dei colli, fiori di zucca, scaglie di Parmigiano Reggiano Dop, olio evo Oro di Caiazzo*



# CHEF EXPERIENCE

## **Da' Mare di Peppe Daddio**

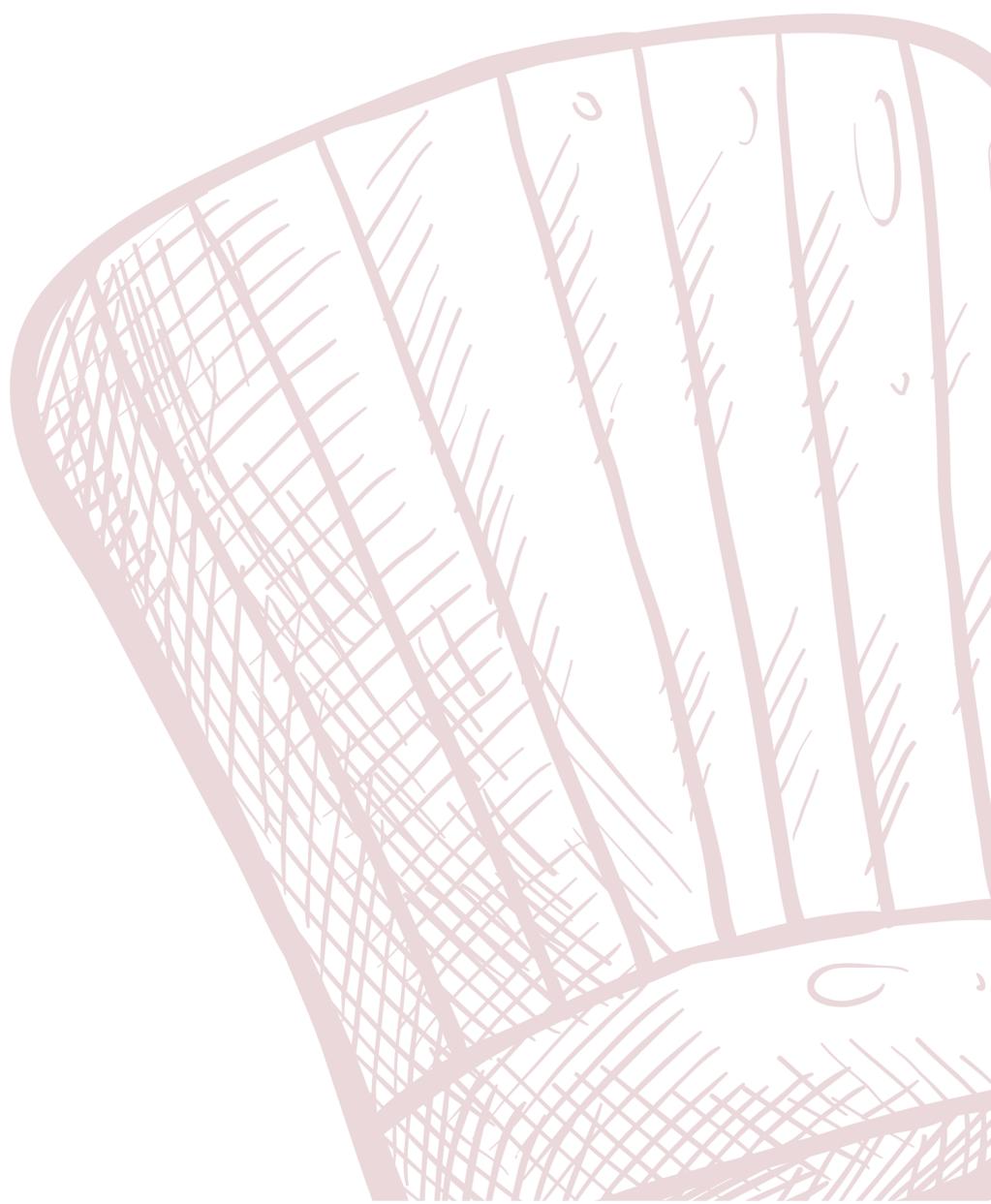
€ 17,00

*passata di pomodoro giallo, fior di latte di Agerola, ratatouille di verdure croccanti all'olio extravergine di oliva, ricciola marinata alla rapa rossa, olio evo Oro di Caiazzo*

## **Domenico Iavarone 1\*Michelin: Presente!**

€ 17,00

*Mozzarella di bufala Campana Dop, provola di Agerola, blu di bufala, cipolle bianche stufate alla soia, composta di albicocche artigianale selezione Lombardi, menta, polvere di olive nere disidratate, olio evo Oro di Caiazzo*



# LOMBARDI

*pasticcieri dal 1948*

## LUXURY COLLECTION

### **Tirami-Sù**

€ 9,00

*savoiaro inzuppato al caffè, crema al tiramisù, crema leggera al caffè, crumble al cioccolato, gelato artigianale al caffè*

### **La regina**

€ 9,00

*pasta sfoglia all'italiana, crema leggera alla vaniglia, sablé alla vaniglia, gelato artigianale al pistacchio, frutta fresca*

### **CottoCrudo di cheesecake**

€ 9,00

*ciambella di crema al formaggio fresca, crema al formaggio cotta, gelée di fragole e lamponi, biscotto di frolla alla cannella, crumble alla vaniglia, gelato artigianale ai frutti di bosco freschi*

### **Napoli Tropicale**

€ 9,00

*babà Lombardi al lievito madre, bagna tropicale ai frutti esotici, crema chantilly al cocco, gel di mango, gelato artigianale al frutto della passione*

### **Meglio di Michel Bras**

€ 9,00

*morbido al cioccolato, cuore liquido fondente al 55%, biscotto al cacao amaro, gelato artigianale al caramello, spuma al cioccolato*

*(tempo di cottura 15 minuti)*



# BEVANDE

<b>Acqua Dolomia 0,70 cl</b> <i>frizzante, naturale</i>	€ 3,00
<b>Coca-Cola 0,33 cl</b>	€ 3,50
<b>Coca-Cola Zero 0,33 cl</b>	€ 3,50
<b>Fanta 0,33 cl</b>	€ 3,50
<b>Sprite 0,33 cl</b>	€ 3,50



# BIRRE



## **Menabrea Lager 33 cl**

**€ 5,00**

*PROVENIENZA: Italia*

*FERMENTAZIONE: Bassa*

*STILE: Premium Lager*

*COLORE: Paglierino*

*GRADO ALCOLICO: 4,8%*

*Birra molto equilibrata  
che evidenzia un notevole  
sentore, floreale e fruttato,  
un gusto pieno e raffinato.*



## **Menabrea Ambrata 33 cl**

**€ 6,00**

*PROVENIENZA: Italia*

*FERMENTAZIONE: Bassa*

*STILE: Premium Lager Amber*

*COLORE: Ambrato*

*GRADO ALCOLICO: 5,0%*

*Prodotta con malto, mais,  
luppolo e acqua.*

*Birra di buon corpo nonostante  
il contenuto grado alcolico.*



## **Menabrea Rossa 33 cl**

**€ 6,00**

*PROVENIENZA: Italia*

*FERMENTAZIONE: Bassa*

*STILE: Bock*

*COLORE: Rosso scuro*

*GRADO ALCOLICO: 7,5%*

*E' caratterizzata da un dolce  
aroma di malto*

*tostato e zucchero di canna  
sostenuta da un corpo strutturato.*



## **Menabrea Strong 33 cl**

**€ 6,00**

*PROVENIENZA: Italia*

*FERMENTAZIONE: Bassa*

*STILE: Strong Lager*

*COLORE: Oro*

*GRADO ALCOLICO: 8,0%*

*Birra dal corpo deciso, rotondo,  
con una schiuma aderente  
e persistente, con un equilibrio  
tra dolce ed amaro.*



# BIRRE



## Hesperia Ventitrè 33 cl

€ 8,50

*PROVENIENZA: Italia*

*FERMENTAZIONE: Alta*

*STILE: Witbier*

*COLORE: Giallo Dorato*

*GRADO ALCOLICO: 4,5%*

*In aroma sorprende per le note citriche e speziate, tipiche di questa tipologia di birra.*



## Flensburger Pilsner 33 cl

€ 7,50

*PROVENIENZA: Germania*

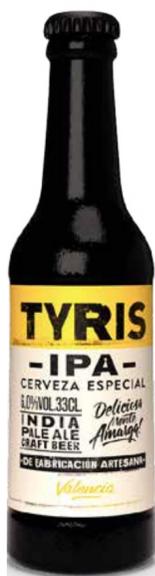
*FERMENTAZIONE: Bassa*

*STILE: Pilsener*

*COLORE: Giallo Paglierino*

*GRADO ALCOLICO: 4,8%*

*Molto secca e luppolata dal corpo leggero con note erbose.*



## Tyris IPA 33 cl

€ 9,50

*PROVENIENZA: Spagna*

*FERMENTAZIONE: Alta*

*STILE: IPA*

*COLORE: Dorato*

*GRADO ALCOLICO: 6,2%*

*Birra gustosa, aromatica con un retrogusto rinfrescante alle erbe.*



## Gouden Carolus Tripel 33 cl

€ 10,00

*PROVENIENZA: Belgio*

*FERMENTAZIONE: Alta*

*STILE: Abbey Tripel*

*COLORE: Biondo Dorato*

*GRADO ALCOLICO: 9,0%*

*Birra molto equilibrata, dal gusto prevalentemente amaro.*



# BIRRE



## Hoegaarden 33 cl

€ 6,00

*PROVENIENZA: Belgio*

*FERMENTAZIONE: Alta*

*STILE: Blanche*

*COLORE: Platino*

*GRADO ALCOLICO: 4,9%*

*Estremamente chiara,  
gusto fresco e acidulo di cereali.  
Considerata la regina delle bianche*



## Riegele Weisse 50 cl

€ 6,50

*PROVENIENZA: Germania*

*FERMENTAZIONE: Alta*

*STILE: Weisse*

*COLORE: Biondo non filtrato*

*GRADO ALCOLICO: 5,0%*

*Gusto fresco e molto fruttato ottenuto  
da una fermentazione tradizionale*



## Nuda & Cruda 33 cl

€ 5,50

*PROVENIENZA: Italia*

*FERMENTAZIONE: Bassa*

*STILE: Pils*

*COLORE: Dorato carico*

*GRADO ALCOLICO: 4,5%*

*Leggera e dal gusto pulito  
con note di fiori, crosta di pane  
e miele. Perfetta per le frittiture.*



## Riegele Weisse Alkoholfrei 50 cl € 6,00

*PROVENIENZA: Germania*

*FERMENTAZIONE: Alta*

*STILE: Weisse*

*COLORE: Biondo non filtrato*

*GRADO ALCOLICO: 0,0%*

*Birra senza alcol dal colore paglierino  
leggera ma con gusto pieno, fresco e fruttato*



# BIRRE



**Menabrea non filtrata 33 cl** € 6,00

*PROVENIENZA: Italia*

*FERMENTAZIONE: Bassa*

*STILE: Lager*

*COLORE: Giallo velato*

*GRADO ALCOLICO: 5,2%*

*Sorprende per il suo sapore pieno, corposo e il retrogusto morbido, con sapore del luppolo poco accentuato.*

*Presenza di lieviti in sospensione, responsabili della sua opacità.*



**Kizakura Kyoto Beer Sakè 33cl** € 12,00

*PROVENIENZA: Giappone*

*FERMENTAZIONE: Alta*

*STILE: Pale Lager*

*COLORE: Dorato leggermente velato*

*GRADO ALCOLICO: 4,0%*

*Odore leggero di segale con un gusto leggermente maltato.*

*Il lievito di sakè la rende una birra unica e aromatica con un corpo medio. Una gran bella novità!*



**Saint John's KLN 75cl** € 15,00

*PROVENIENZA: Italia*

*FERMENTAZIONE: Alta*

*STILE: Kölsch*

*COLORE: Giallo paglierno*

*GRADO ALCOLICO: 5,0%*

*Il dolce del malto predomina all'inizio, ma è presto equilibrato da dei luppoli nobili che gli conferiscono un finale secco.*

*Presenti decisi aromi erbacei e fruttati.*



**Saint John's MARZEN 75 cl** € 15,00

*PROVENIENZA: Italia*

*FERMENTAZIONE: Bassa*

*STILE: Marzen*

*COLORE: Ambrato*

*GRADO ALCOLICO: 5,2%*

*Il malto si fa sentire con decisione in tutte le fasi della degustazione.*

*Sapori di frutta sotto spirito, cereale tostato, frutti di bosco e un'ispirata nota di luppolo che producono uno squisito e duraturo retrogusto di caramello.*

# BOLLICINE

**PREMIER CRU ANDRE' JACQUART** € 60,00  
*Chardonnay - Francia*

**BELLAVISTA ALMA FRANCIACORTA 375ML** € 28,00  
**GRAN CUVEE BRUT DOCG**  
*Chardonnay e Pinot Nero - Lombardia*

**CA' DEL BOSCO** 375ML € 30,00  
*Chardonnay - Vino Bianco - Pinot Nero - Lombardia*

**MILLEDI' BRUT DOCG** € 60,00  
**FERGHETTINA**  
*Chardonnay - Lombardia*

**MAXIMUM BLANC DE BLANCS DOC** € 45,00  
**FERRARI**  
*Chardonnay - Trentino Alto Adige*

**PROSECCO BANDA ROSSA VALDOB.** € 25,00  
**DOCG SUPERIORE BORTOLOMIOL**  
*Glera - Veneto*

**FLEGREO DOC BRUT** € 18,00  
**CANTINE FEDERICIANE MONTELEONE**  
*Falanghina - Campania*

# ROSÈ

**FRANCIACORTA ROSE' BRUT DOCG** € 60,00  
**FERGHETTINA**  
*Pinot Nero - Lombardia*

**FILANDA ROSE' BRUT MILLESIMATO** € 25,00  
**RISERVA VSQ BORTOLOMIOL**  
*Pinot Nero - Veneto*

**FLEGREO ROSATO DOC BRUT** € 18,00  
**CANTINE FEDERICIANE MONTELEONE**  
*Piedirosso - Campania*



# VINI BIANCHI

**FALERNO DEL MASSICO BIANCO DOP** € 20,00  
**VILLA MATILDE**

*Falanghina - Campania*

**GIALLO D'ARLES GRECO DI TUFO DOCG** € 65,00  
**QUINTODECIMO**

*Greco - Campania*

**FIANO DI AVELLINO DOCG** € 28,00  
**AZIENDA AGRICOLA DI MEO**

*Fiano - Campania*

**GEWURZTRAMINER DOC** € 28,00  
**ALTO ADIGE TERLAN**

*Gewurztraminer - Trentino Alto Adige*

**PIETRAGRANDE VIGNETI** € 18,00  
**DELLE DOLOMITI IGT**  
**TENUTE LUNELLI**

*chardonnay, sauvignon, incrocio manzoni e pinot bianco - Trentino Alto Adige*

**LEONE BLEND TERRE SICILIANE IGT** € 22,00  
**TASCA D'ALMERITA**

*Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon,  
Gewurztraminer, Moscato - Sicilia*

**ISCHIA DOC CASA D'AMBRA** € 22,00  
*Biancolella - Campania*

**CONCA BIANCO VESTINI CAMPAGNANO** € 18,00  
*Falanghina, Pallagrello Bianco - Campania*



# VINI ROSSI

**FALERNO DEL MASSICO ROSSO DOP** € 22,00  
**VILLA MATILDE**

*Aglianico, Piediroso - Campania*

**AGLIANICO CAMPANIA IGT** € 30,00  
**AZIENDA AGRICOLA DI MEO**

*Aglianico - Campania*

**TAURASI DOCG RISERVA** € 75,00  
**VIGNA OLMO DI MEO**

*Aglianico - Campania*

**GRAGNANO PENISOLA SORRENTINA DOP** € 18,00  
**CANTINE FEDERICIANE MONTELEONE**

*Piediroso, Sciascinoso, Aglianico - Campania*

**VALPANTENA AMARONE DELLA VALPOLICELLA** € 50,00  
**DOCG BERTANI**

*Corvina Veronese, Rondinella - Veneto*

**RIPASSO DELLA VALPOLICELLA DOC BERTANI** € 22,00

*Corvina, Merlot, Rondinella - Veneto*

**LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO** € 18,00  
**SECCO DOP FONDO BELFIORE**

*Lambrusco Grasparossa - Emilia Romagna*

**LE VOLTE DELL'ORNELLAIA IGT** € 35,00  
**TOSCANA ORNELLAIA**

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese - Toscana*

**TENORES ROMANGIA IGT BADDE** € 70,00  
**E NIGOLOSU TENUTE DETTORI**

*Cannonau - Sardegna*



# VINI ROSSI

**CASA D'AMBRA IGT CAMPANIA** € 16,00  
*Aglianico - Campania*

**PER'E PALUMMO DOC** € 20,00  
**CASA D'AMBRA**  
*Piedirosso - Campania*

**KAJANERO TERRE DEL VOLTURNO IGT** € 18,00  
**VESTINI CAMPAGNANO**  
*Pallagrello, Casavecchia, Aglianico, Rotondella - Campania*

# VINI ROSATI

**TERRE CERASE IGT VILLA MATILDE** € 16,00  
*Aglianico - Campania*

**TRAMARI IGT SAN MARZANO** € 16,00  
*Primitivo - Puglia*



# VINI PASSITI

**ARKEZIA MUFFO DI SAN SISTO IGT** € 5,00

**TENUTE SAN SISTO**

*Verdicchio - Marche*

**DONNAFUGATA BEN RYE** € 7,00

**PASSITO DI PANTELLERIA DOC**

*Zibibbo - Sicilia*

# AMARI E GRAPPE

**AMARO MATTO AUTENTICO CAMPANO** € 4,00

**AMARÈ AMARO ALLE ERBE** € 4,00

*Antica distilleria Petrone*

**COSA NERA** € 4,00

*Liquore alla liquirizia*

**903 BARRIQUE** € 4,50

**903 TIPICA** € 4,50



# 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* (*Wangenb*) *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 *Lupiono e prodotti a base di lupino*
- 14 *Molluschi e prodotti a base di mollusco*

# I NOSTRI PARTNERS



Oro di  
**Caiazzo**<sup>®</sup>

Frantoio Oleario  
Marco Mondrone



L'acqua delle Dolomiti<sup>®</sup>



**LO.MI.**  
*distribuzione*