

# le DEGUSTAZIONI

## SETTEMBRE

### ENTRÈE

Tre piccole entrèe di benvenuto  
Degustazione olio biologico "Olivia" in accompagnamento al nostro pane e focaccia in forno a legna

### SEPIE E BAGNA CAUDA

Seppie nostrali cotte a vapore, "bagna cauda" leggera e insalata di finocchi

### GNOCCHI E PESTO

Gnocchetti di patate fatti a mano e tradizionale pesto Ligure al mortaio

### ZUPPA DEL GOLFO

Pesci, crostacei e molluschi, ristretto di mare al pomodoro e pane croccante

### MELA, SFOGLIA E CREMA

Mela avvolta in pasta sfoglia e crema pasticcera

65€

## I CLASSICI

### ENTRÈE

Tre piccole entrèe di benvenuto  
Degustazione olio biologico "Olivia" in accompagnamento al nostro pane e focaccia in forno a legna

### TONNO ROSSO

Tartare di tonno rosso del Mediterraneo, tagliata al coltello servita con guacamole di pomodoro, cipolle di Tropea e capperi

### CAPPON MAGRO

Insalata di pesci, crostacei e verdure su cialda di pane e salsa verde

### LA PARMIGIANA IN BOCCA

Parmigiana di melanzane glassata al parmigiano 24 mesi

### BOTTONI CARBONARI

Bottoni di pasta fresca, ripieni di "carbonara" su crudo di gamberi rossi e polvere di prosciutto crudo

### TONNO ALLA WELLINGTON

Tonno pinna gialla in crosta di pasta sfoglia, olive taggiasche, prosciutto crudo, carote e riduzione al porto

### PISTACCHIO 1961

Semifreddo al Pistacchio di Bronte

80€

RISTORANTE  
LA LUCERNA  
di ferro

Il menù è pensato per tutti gli ospiti presenti al tavolo.