

le DEGUSTAZIONI

NOVEMBRE

ENTRÉE

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

VERZETTE DI MARE

Verza al forno, ripiena di razza e patate, sul suo fondo di mare

RISOTTO ALLA BOUILLABAISSE E SEPPIE

Riso "Carnaroli" riserva "San Massimo" mantecato alla
"Bouillabaisse" e seppie nostrali

BACCALA' E CARCIOFI

Baccalà morro in olio cottura, carciofo fritto alla Giudia e la
sua crema

MONT BLANC

Meringa, panna, montata, marron glacé e cacao

60€

I CLASSICI

ENTRÉE

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

ALICI NELPAESE DELLE MERAVIGLIE

Variazioni di acciughe

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.