

le DEGUSTAZIONI

MARZO

ENTRÉE

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

ASSOLUTO DI MUSCOLI

Muscoli ripieni di gamberi, zucchine e pomodoro, gratinati

GNOCCHETTI D'ACCIUGA

Gnocchetti di patate fatti a mano, salsa all'acciuga, filetti
d'acciuga di Monterosso, spinaci e mandorle

KACCIUKKO A BOCCA DI MAGRA

Zuppetta di pesci, crostacei e molluschi del Golfo in rosso,
zero lische

TIRAMISU'

Savoiardi, crema al mascarpone, caffè e cacao

65€

I CLASSICI

ENTRÉE

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

BACCALA' E CECI

Baccalà mantecato servito con farinata di ceci e cipolle di
Tropea in agrodolce

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.