

le DEGUSTAZIONI

FEBBRAIO

ENTRÉE

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

TONNO AROMATICO

Tonno alle erbe aromatiche, lardo di "Colonnata", maionese
alla senape e insalata di finocchi

RAVIOLO SUPREMO

Pasta fresca ripiena di baccalà e patate, latte di mandorle e
olive taggiasche

RANA PESCATRICE

Rana pescatrice a bassa temperatura, cavolo nero croccante,
crema di patate e topinambur

CROCCANTE

Croccante di mandorle, miele, crema di cioccolato e
mascarpone

65€

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.