

le DEGUSTAZIONI

MARZO

ENTRÉE

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

ROSSETTI E CECI

Frittella di rossetti serviti con farinata di ceci e cipolla di Tropea

PACCHERI NERI COME LE SEPIE

Paccheri "pastificio Felicetti" con calamari, roux al nero di seppie e polvere di bottarga di tonno

POLPO BBQ

Tentacolo di polpo in tegame glassato alla salsa BBQ servito con patate al burro e asparagi alla piastra

ÉCLAIR DI SAN GIUSEPPE

Éclair , crema pasticciera e amarene

65€

I CLASSICI

ENTRÉE

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

IL CRUDO

Piccola selezione di crudo di mare

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

IL TONNO ALLA WELLINGTON

Tonno rosso 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.