

le DEGUSTAZIONI

APRILE

ENTRÉE

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

VAPORATA DI SEPIE

Vellutata di piselli novelli e vaporata di seppie nostrali

CAPPELLACCI FRONTEMARE

Cappellacci di pasta fresca ripieni di burrata e gambero rosa,
su acqua di pomodoro

MAREA CROCCANTE

Variazioni di pesci bianchi in crosta croccante, fritti, con
patate e cipolla di Tropea in agrodolce

FRAGOLE, VANIGLIA E MARSALA

Gelato alla vaniglia della gelateria "Biagi" e fragole
spadellate al Marsala

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 NEL PAESE DELLE MERAVIGLIE

Variazioni di alici

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.