

le DEGUSTAZIONI

GIUGNO

ENTRÉE

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

TONNO ROSSO

Tartare di tonno rosso del Mediterraneo, tagliata al coltello
servita con guacamole di pomodoro, cipolle di Tropea e
capperi

SCUCUZZUN SOTTO COSTA

Antica pasta Ligure, beurre blanc al limone e cipolla, aglio
nero e polvere di bottarga di tonno rosso

BACCALA' PANE E POMODORO

Baccalà Morro in olio cottura, gazpacho di pomodoro fresco,
pane croccante e olive taggiasche

PESCHE D'AMARE

Mousse di yogurt, pesche al naturale e il suo sciroppo,
crumble croccante alle noci

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.