

le DEGUSTAZIONI

AGOSTO

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 acciughe: acciuga marinata olio e limone, acciuga frita e panino con burrata e acciuga al sale

SPAGHETTO AI SAPORI DI MARE

Spaghetti "pastificio Felicetti" ai frutti mare

TONNO ALLA WELLINGTON

Tonno pinna gialla in crosta di pasta sfoglia, olive taggiasche, prosciutto crudo, carote e riduzione al porto

FRUTTA E GELATO

Gelato alla crema e frutta spadellata

75€

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

CAPASANTA E TARTUFO

Capasanta scottata, tartufo nero pregiato, zucchine e menta

PISTACCHIO 1961

Semifreddo al Pistacchio di Bronte

90€

RISTORANTE
LA LUCERNA
di ferro

Il menù è pensato per tutti gli ospiti presenti al tavolo.