

le DEGUSTAZIONI

OTTOBRE

ENTRÈE

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

UOVO CROCCANTE

L'uovo morbido e croccante servito con fonduta di piccantino della Lunigiana e tartufo nero pregiato

RISOTTO D'AUTUNNO

Riso "Carnaroli" riserva "San Massimo" ai funghi porcini della Lunigiana

COSTINE BBQ

Ribs di Angus glassate con salsa Bbq e patate al forno

PROFITTEROL

Bigné di pasta choux farcito con panna, gelato alla crema e cioccolato

60€

I CLASSICI

ENTRÈE

Tre piccole entrèe 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

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.