

le DEGUSTAZIONI

MAGGIO

ENTRÉE

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

SANDWICH DI GAMBERI

Sandwich di pane semi integrale tostato al burro, besciamella
leggera al parmigiano vacche rosse e gamberi rosa

PACCHERI, ACCIUGHE E ERBE AROMATICHE

Paccheri "pastificio Felicetti" mantecati alle acciughe, erbe
aromatiche e pinoli

SEPPIE BBQ

Seppie nostrali arrostite, crema di patate dolci e salsa bbq

PAPPA REALE E CARAMELLO

Gelato alla pappa reale della gelateria "Biagi", popcorn e
caramello salato

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.