le DEGUSTAZIONI

NOVEMBRE

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

SEPPIE E BAGNA CAUDA
Seppie nostrali su insalata di finocchi e “bagna càuda” leggera

PACCHERI NERI COME LE SEPPIE
Paccheri “pastificio Felicetti”, al roux nero di seppia, calamari e bottarga di tonno rosso di “Favignana”

RANA PESCATRICE TERRA MARE
Rana pecsatrice cotta a bassa temperatura, su crema di Topinambur e bietole

MELA SFOGLIA E CREMA
Mela sfogliata avvolta in pasta sfoglia, cotta al forno e servita con gelato alla crema

65€

I CLASSICI

ENTRÈE
Tre piccole entrèe 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

CAPPON MAGRO
Insalata di pesci, crostacei, molluschi a vapore, verdure su galletta di pane e salsa verde, acciughe di Monterosso e uovo sodo

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

85€

RISTORANTE LA LUCERNA di ferro

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