



MENÙ DEGUSTAZIONE “I GRANDI CLASSICI DI LUCIANO” € 90,00 (PER PERSONA)

SERVIAMO I NOSTRI MENÙ PER TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO

ALLERGENI (1,3,4,5,7,9,14)

PICCOLO CRUDO

MILLEFOGLIE DI BACCALÀ MANTECATO SU VELLUTATA DI PORRI

PANINO CON LA RANA PESCATRICE

BAVETTE CON CALAMARI, SEPIOLINE, AGLIO E SALVIA

STRACCETTI DI PASTA FRESCA CON LE TRIGLIE

PESCE AL VAPORE CON MAIONESE E BOTTARGA DI MUGGINE

MILLEFOGLIE CON CREMA PASTICCERA E CARAMELLO

MENÙ DEGUSTAZIONE STAGIONALE €80,00 (PER PERSONA)

SERVIAMO I NOSTRI MENÙ PER TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO

ALLERGENI(1,2,3,4,5,7,8,11,14)

BACCALÀ IN OLIOCOTTURA, PEPERONI E OLIVE

FIORE DI ZUCCHINA FRITTO RIPIENO DI RICOTTA ED ACCIUGHE DEL CANTABRICO

TAGLIOLINO CON CROSTACEI, ZUCCHINI E POMODORINO FRESCO

SPAGHETTO CON POLPO CAPPERI E POMODORINI

PESCE ALLA MUGNAIA CON BIETOLA FICHI E RAVANELLI

MERINGA BRUCIATA, CHANTILLY AL MANGO E GELATO AL BASILICO

DEGUSTAZIONE VINI AL BICCHIERE 4 CALICI” € 30,00 (PER PERSONA)

DEGUSTAZIONE VINI AL BICCHIERE 5 CALICI” € 40,00 (PER PERSONA)

APERITIVO AL CALICE CONSIGLIATO

CHARLES HEIDSIEK BRUT RESERVE (CHAMPAGNE) 20€

LETRARI PAS DOSÈ (TRENTO DOC) 12€

CA DEL BOSCO CUVÈE PRESTIGE (FRANCIACORTA) 10€

MONTEROSSA CABOCHON FUORISERIE (FRANCIACORTA) 12€

CAP ROSE CACCIA AL PIANO (BOLGHERI) 9€

ANTIPASTI CRUDI

(2,4,9)*TARTARE DELLA PINETA € 25,00

(2,4,7,14)*MISTO DI CRUDO DI MARE € 35,00

(14) UN PIATTO CON 6 OSTRICHE € 25,00

ANTIPASTI CALDI

(1,4,9)*LE TRIPPE DI MARE (PANINO CON RANA PESCATRICE E TRIPPA DI BACCALÀ)€ 25,00

(4,5,7)*FIORI DI ZUCCHINA FRITTI RIPIENI DI RICOTTA ED ACCIUGHE €25,00

(4)*BACCALÀ IN OLIOCOTTURA, PEPERONI ED OLIVE €25,00

(5,14)*GUACAMOLE CON INSALATA DI CALAMARI E FRUTTI DI MARE €30,00

(5,7,14) * POLPO GRIGLIATO SALSA DI POMODORO, MELANZANE E FONDUTA DI PARMIGIANO €25,00

(1,4,5)*TRIGLIA SPADELLATA CON FOIE GRAS E MELA VERDE FRITTA € 25,00

PRIMI PIATTI

(1,4,14)* SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI €25,00

(1,4,14) *BAVETTE CON CALAMARI, SEPIOLINE, AGLIO E SALVIA € 25,00

(1,2,3,4)*TAGLIOLINI CON CROSTACEI, POMODORINI E ZUCCHINE € 32,00

(1,3,4) *STRACCETTI DI PASTA FRESCA CON LE TRIGLIE € 25,00

(1,4,14)*SPAGHETTI CON POLPO CAPPERI E POMODORINI € 25,00

(1,2,4,14)* SPAGHETTINI FREDDI AI FRUTTI DI MARE, CREMA DI POMODORO, CARPACCIO DI PESCE,
BOTTARGA E PESTO € 35,00

(1,4,7) *RISOTTO CON ACCIUGHE, BURRATA E FINTA BOTTARGA €30,00

**ALLERGENI: 1)CEREALI CONTENENTI GLUTINE E DERIVATI; 2) CROSTACEI ;3)UOVA;
4)PESCE; 5)ARACHIDI; 6)SOIA; 7)LATTE; 8)FRUTTA A GUSCIO; 9)SEDANO; 10)SENAPE;
11)SEMI DI SESAMO; 12)SOLFITI MAGGIORI DI 10 MG/KG 13)LUPINI; 14)MOLLUSCHI**

SECONDI PIATTI

(1,4,5,6,11) PESCE ALLA GRIGLIA, SALSA TERIYAKI, CICORIE, FAGIOLINI E WAFER AL SESAMO €35,00

(1,4,7)*PESCE ALLA MUGNAIA BIETOLA, FICHI E RAVANELLI €35,00

(3,4,5) PESCE AL VAPORE CON MAIONESE E BOTTARGA DI MUGGINE € 35,00

(1,2,4,14) *CACCIUCCO DELLA PINETA € 38,00

(1,2,4,5,14) *FRITTO DI MARE E VERDURE € 30,00

(2,4,5,14)*BOLLITO MISTO DI PESCE CALAMARI E CROSTACEI, MOSTARDA DI FRUTTA E MAIONESE €48,00

DESSERT

(1,3,7,8) CREMA FREDDA AL RUM CROCCANTE DI FRUTTA SECCA E CIOCCOLATO FONDENTE

(3,8) TORTINO, GELATO E CROCCANTE DI MANDORLE CON PURÈ DI LIMONE E SALSA DI LIQUIRIZIA

(1,3,7,8) MILLEFOGLIE CON CREMA PASTICCERA E CARMELLO

(1,3,7,8,) SEMIFREDDO AL CROCCANTE DI PISTACCHIO

(3,7)MERINGA BRUCIATA CHANTILLY AL MANGO E GELATO AL BASILICO

(1,7)GANACHE AL CIOCCOLATO CRUMBLE AL ROSMARINO E ALBICOCHE MARINATE

10€

SORBETTO ALLA MELA VERDE, AL LIMONE, FRUTTO DELLA PASSIONE € 5,00

(7) SELEZIONE DI FORMAGGI € 15,00

ACQUA S. BERNARDO E SAN PELLEGRINO € 4.00

CAFFÈ € 3.00 /€ 12,00

(*)ALCUNI INGREDIENTI COME IL PESCE AZZURRO ED I CROSTACEI DEVONO ESSERE PREVENTIVAMENTE TRATTATI CON CONGELAMENTO RAPIDO MEDIANTE ABBATTITORE. NEI CASI DI MANCATA REPERIBILITÀ DEL FRESCO ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE ACQUISTATI CONGELATI (BACCALÀ,CROSTACEI,POLPO,FOIEGRAS).

I CLIENTI POSSONO RICHIEDERE DI CONSULTARE LA LISTA DEGLI ALLERGENI.

SAREMMO LIETI DI PREPARVI A RICHIESTA DELLE MEZZE PORZIONI OPPURE DEGLI ASSAGGI DI PIU PIATTI CON UN PICCOLO SOVRAPPREZZO RISPETTO ALLA PORZIONE INTERA**43**

CAFFÈ “TRINCI”
TORREFAZIONE ARTIGIANALE

SELEZIONI DI MISCELE € 3,00

FORTE: CAFFÈ FRANCO, SINCERO PER GLI AMANTI DEL GUSTO FORTE

ORO: GUSTO DECISO CON MEMORIE DI PANE TOSTATO E SPEZIE

SINCE 1939: CAFFÈ CORPOSO, EQUILIBRATO PERSISTENTE
CON SPICcate NOTE DI CIOCCOLATO FONDENTE
FEDELE ALLA TRADIZIONE DELL'ESPRESSO ALL'ITALIANA

DECAFFEINATO: CREMOSO SENZA COMPROMESSI
PER NON RINUNCIARE AL PIACERE DELL'ESPRESSO

SINGOLE ORIGINI

GUATEMALA HUEHUETENANGO (ARABICA100%) € 5,00

RACCOLTO A MANO, CRESCE TRA I 1500 E I 2000 METRI.
SEDUCENTE ED INTRIGANTE CON SENTORI DI FIORI E DI MIELE
ACCOMPAGNATI DA UNA PIACEVOLE NOTA DI CARAMELLO.

ETHIOPIA FORESTA DI HARENNA (ARABICA100%)€ 5,00

CAFFÈ SELVATICO CHE CRESCE INTORNO AI 1800MT NEL PARCO NAZIONALE DEL BALE, CAFFÈ NATURALE
ESSICATO AL SOLE.
ALTA INTENSITÀ AROMATICA CON SPICcate NOTE DI FIORI ED AGRUMI, BUONA ACIDITÀ E RETROGUSTO DI
VANIGLIA.

**COLOMBIA FERMENTATO IN BOTTI DI RUM, NE PORTA CON SE TUTTE LE NOTE AROMATICHE
COLTIVATO A 1400M PASSA ALMENO 3 MESI IN BOTTI CHE HANNO CONTENUTO RUM 8 ANNI€ 7,00**

JAMAICA BLUE MOUNAIN(ARABICA100%)€ 7,00

... MITICA E MAGICA ATMOSFERA
INTORNO AL FAMOSO “BLUE MOUNTAIN” CHE FA SOGNARE.

COLOMBIA FERMENTATO NELLE BARRIQUE DI RUM

COLTIVATO A 1400M VIENE RACCOLTO E FERMENTATO IN BARILI CHE HANNO CONTENUTO RUM PER 8 ANNI
SENTORI DOLCI CHE RICORDANO TIRAMISU E LIQUORE ALLO CHERRY € 7,00

INDONESIA KOPI LUWAK (ARABICA 100%) € 12,00

È UN CAFFÈ DALL'AROMA RICCO E FORTE, CORPO PIENO, SCIROPOSO, INGENTILITO DA UNA PUNTA
DI CIOCCOLATO. RETROGUSTO PERSISTENTE E PULITO CERTIFICATO 100% WILD LUWAK

THÈ € 4,00

“FINEST” CHINA JASMINE GREEN TEA

ORGANIC “SINCHA WAKANA” JAPAN GREEN TEA

“SUNGMA”DARJEELING INDIAN BLACK TEA