

LUNARESTAURANTSV

SECONDI

LA FRITTURA calamari, gamberi e verdure in tempura	25€
IL FILETTO DI PESCATO DEL MAR LIGURE in riduzione di mandarino, con mango e polvere di olive	25€
BACCALA IN PANURA DI MAIS su crema di broccolo romanesco con acciughe e pomodoro caramellato	20€
IL FILETTO DI MANZO con salsa bordolese, carciofi di albenga e crostoni di polenta	28€

DOLCI

LA MOUSSE di pere, yuzu e tè verde con macedonia d'inverno	10€
LA BÛCHE ai frutti di bosco e marroni con gelato speziato	10€
INTENSAMENTE CIOCCOLATO mousse al cioccolato fondente su sablè al grano saraceno e cacao	10€
LA MOUSSE ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR con composta di frutti esotici su biscuit profumato al rum e miele	10€
DELIZIA DI SFOGLIA al profumo di agumi, servita con crema ai fiori di arancio e pistacchio	10€

tutti i desserts, gelati e sorbetti sono di nostra produzione

pane e coperto: 2,5€