

LUNARESTAURANTSV

SECONDI

LA FRITTURA calamari, gamberi e verdure in tempura	25€
IL FILETTO DI PESCATO DEL MAR LIGURE al forno con crema di cavolfiore e salsa bernese	24€
IL TONNETTO DEL MAR LIGURE con cremoso di zucca, finferli trifolati e gocce di roquefort	24€
LA GUANCIA DI VITELLO AL BARBERA su cremoso di patate e scalogno	20€
LA PANCIA DI MAIALETTO cotta a bassa temperatura con aromi di liguria	19€

DOLCI

LA BÛCHE con bavarese alla vaniglia del madagascar, confit di pesca e litchi, cuore di chantilly e croccante di mandorle	8€
LA NAMELAKA AL PISTACCHIO con crema montata alla vaniglia del madagascar, glassa rocher e crèmeux ai lamponi	8€
IL NEW YORK CHEESECAKE AL CASSIS con ganache ai marrons glaès, coulis di ribes nero, biscotto di sablè breton al timo-limone	8€
LA TORTINA al cioccolato equador 75% e fave di tonka, con cremoso di noci pecan	8€

tutti i desserts, gelati e sorbetti sono di nostra produzione