

LUNARESTAURANTSV

SECONDI

LA FRITTURA calamari, gamberi e verdure in tempura	25€
IL FILETTO DI PESCATO DEL MAR LIGURE con zucchine e crema leggera di acciughe	25€
IL TONNETTO DEL MAR LIGURE con pesche caramellate al vermentino con perle di aceto balsamico	22€
LA TAGLIATA DI MANZO con patate novelle, verdure di stagione e salsa chimichurri	22€

DOLCI

IL NEW YORK CHEESECAKE AL LIME con tartare di frutta esotica su dacquoise al cocco e coulis di erbe fresche	9€
LA MOUSSE DI MANGO E YUZU con crèmeux alla nocciola, mousse leggera alla vaniglia e caramello al mango e yuzu, servito con gelato alla nocciola	9€
LE TOUT-CHOCOLAT con mousse al cioccolato 70%, mousse al cioccolato al latte e fave di tonka, crèmeux al passion fruit e il suo sorbetto	9€
IL CREMOSO DI FRANGIPANE alle mandorle, con mousse alla vaniglia del madagascar e confit di amarena, madeleine al lampone e grano saraceno, servito con yogurt greco frozen al limone	9€
LA NAMELAKA AL PISTACCHIO con mousse all'albicocca, glassa rocher e biscuit al pistacchio servito con sorbetto al cocco	9€

tutti i desserts, gelati e sorbetti sono di nostra produzione e sono gluten free