

LUNARESTAURANTSV

ANTIPASTI

LO SPIEDINO DI GAMBERI tostato con mais e corn flakes, crema di parmigiano reggiano	15€
IL BACCALA' su cremoso di cavolfiore e ovetto pochè	15€
LE CAPESANTE SCOTTATE con cipollotti caramellati e panissa liquida	15€
L'INVOLTINO DI MAIALINO CROCCANTE con morbido di sedano rapa e mele pastellate	13€
IL FLAN DI ZUCCA con vellutata di robiola e nocciole igp piemonte tostate	13€

PRIMI

I RAVIOLINI ALLE ERBETTE con aglio nero, broccolo romanesco e barbietola	15€
CANNELLONI DI MARE in bianco di pescato con riduzione di bisque di gamberi	17€
LO SPAGHETTO ALLA CHITARRA (pastificio Dutto) con vongole veraci, carciofi e bottarga di muggine	18€
I CAPPELLACCI DI CAPPONE con zuppetta di lenticchie	15€

Il nostro menu cambia periodicamente per seguire la stagionalità dei prodotti