

**DOMENICA
MARZO**



**GIALLO
MIMOSA**

ANTIPASTI

Sformatino di Zucca con Fonduta di Raschera
Involtini di Speck con Cuore di Carciofo su Crema di Topinambours
Spiedini di Gamberi e Mais Tostato con Crema al Parmigiano
Insalata Tiepida di Seppie, Trevisana Scottata, Panissa e Olive

PRIMI PIATTI

Risotto Bio con Radicchio, Caprino e Mandorle Tostate
Tajarin Caserecci con Carciofi alla Carbonara e Chorizo
Tagliolini al Farro con Vongole, Zucchine e Pomodoro Ciliegino
Ravioli di Branzino con Ragout di Scampi e Gamberi

SECONDI PIATTI

Parmigiana di Melanzane con Provola Affumicata
Tagliata di Black Angus con Patate e Carciofi
Tonno con Sesamo su Purée di Patate Dolci e Olio allo Zenzero
Calamari e Verdure in Tempura

DESSERTS

Mousse al Cioccolato, Crema Frangipane e Biscotto Joconde
Mini-Cheesecake di Zabajone Croccante e Tatin di Pere Caramellate
Moelleux au Chocolat accompagnato da Gelato al Pistacchio
Crème Brûlée al Cocco e Lime con Tartare di Mango
Dôme di Cioccolato Bianco e Tahina con Cuore di Passion Fruit

1 antipasto + 1 primo + 1 dessert = 28 €

1 antipasto + 1 secondo + 1 dessert = 30 €

1 primo + 1 secondo + 1 dessert = 35 €

menu degustazione completo = 40 €

(coperto incluso)



è gradita la
prenotazione



Luna
restaurant

via Cimarosa 11 - 17100 SAVONA
tel.: 019 813381 / cell.: 347 4806509
info@lunadinner.com / www.lunadinner.com