

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	24€
IL TONNETTO DEL MAR LIGURE con cremoso di zucca, cardoncello trifolato e gocce di roquefort	22€
IL FILETTO DI MAIALETTO con patate novelle su crema di carote al profumo di zenzero	22€
IL COSCIOTTO D'AGNELLO cotto a bassa temperatura, cremoso di topinambour e aglio nero e salsa verde	20€

DOLCI

LA NAMELAKA AL PISTACCHIO con crema montata ai fiori d'arancio, glassa rocher al pistacchio e sorbetto agli agrumi	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, dacquoise al cocco con ganache ai lamponi	9€
LA BÛCHE con mousse alla vaniglia del madagascar, cuore di chantilly e confit di fragole su biscotto soffice al cacao	9€

tutti i desserts, gelati e sorbetti sono di nostra produzione