

LUNARESTAURANTSV

ANTIPASTI

LO SPIEDINO DI GAMBERI tostato con mais e corn flakes, crema di parmigiano reggiano	15€
LA PARMIGIANA DI MARE melanzane, mozzarella fior di latte e bianco di pescato	16€
IL MOSCARDINO AL VINO ROSSO su crema di topinambour e scaglie di ricotta salata	18€
IL MEDAGLIONE DI CHÈVRE CARAMELLATO su nido di carciofi croccanti e salsa all'uva	15€

PRIMI

IL RISOTTO CARNAROLI con polpo e funghi mantecato alla zucca	22€
LO SPAGHETTO ALLA CHITARRA (pastificio Dutto) con vongole veraci, carciofi d'albenga e bottarga di muggine	22€
LE CHICCHE DI PATATE ALLA CURCUMA (ns. produzione) con seppioline, gocce del loro nero, pesto di pomodoro secco	20€
I RAVIOLINI ALLE ORTICHE (nostra produzione) con fonduta di blu di langa e composta di pere e noci	20€

Il nostro menu cambia periodicamente per seguire la stagionalità dei prodotti