

# LUNARESTAURANTSV

## SECONDI

- LA FRITTURA 22€  
calamari, gamberi e verdure in tempura
- IL FILETTO DI PESCATO 22€  
in millefoglie di pane carasau, zucchine marinate e succo di mandarino al timo
- LA PALAMITA DEL NOSTRO MARE 22€  
con il suo fondo, finocchi, cremoso di anacardi, caviale di trota
- LA PANCIA DI MAIALETTO 22€  
cotta a bassa temperatura con sedano rapa, ribes e purée di carote
- LA GUANCIA DI VITELLO 22€  
brasata al rossese, con verza e purée di patate alla cannella

## DOLCI

- LA CRÈME BRÛLÉE 8€  
al cocco e lime, tartare di mango con mousse brazil e il suo crumble
- LA BAVARESE DI AGRUMI 8€  
mousse al cioccolato al latte e fave di tonka, biscuit al cacao, gelato alle noci pecan
- IL CHEESECAKE AL CASSIS 8€  
con cremoso montato alla vaniglia, coulis di ribes nero e sablé breton al timo-limone
- LA NAMELAKA AL PISTACCHIO 8€  
con mousse al lampone, glassa rocher al pistacchio e yogurt greco frozen
- LA CHANTILLY ALLA VANIGLIA 8€  
con crèmeux alla vaniglia del madagascar, cuore morbido al caramello salato, nougatine di mandorle e nocciole

Il nostro menu cambia periodicamente per seguire la stagionalità dei prodotti