

GRANDE SALUMNI

Planche de charcuteries et fromages à partager.

20.

Entrées

BRUSCHETTA DI MELANZANE

Demi aubergine rôtie avec tomates cerises, ail, basilic et mozzarella.

13.

VITELLO TONNATO

Fines tranches de rond de veau recouvertes d'une sauce au thon blanc, jaunes d'oeuf, anchois, câpres siciliens et huile d'olive.

16.

SALUMNI MISTI

Découverte de différentes charcuteries authentiques italiennes.

15.

TARTARE DI TONNO AGLI AGRUMI

Tartare de thon aux agrumes, échalottes et ciboulette.

(*Menu 2)

18.

AUTHENTIQUE TARTARE DI MANZO AL TARTUFO

Tartare de bœuf à la truffe et burrata.

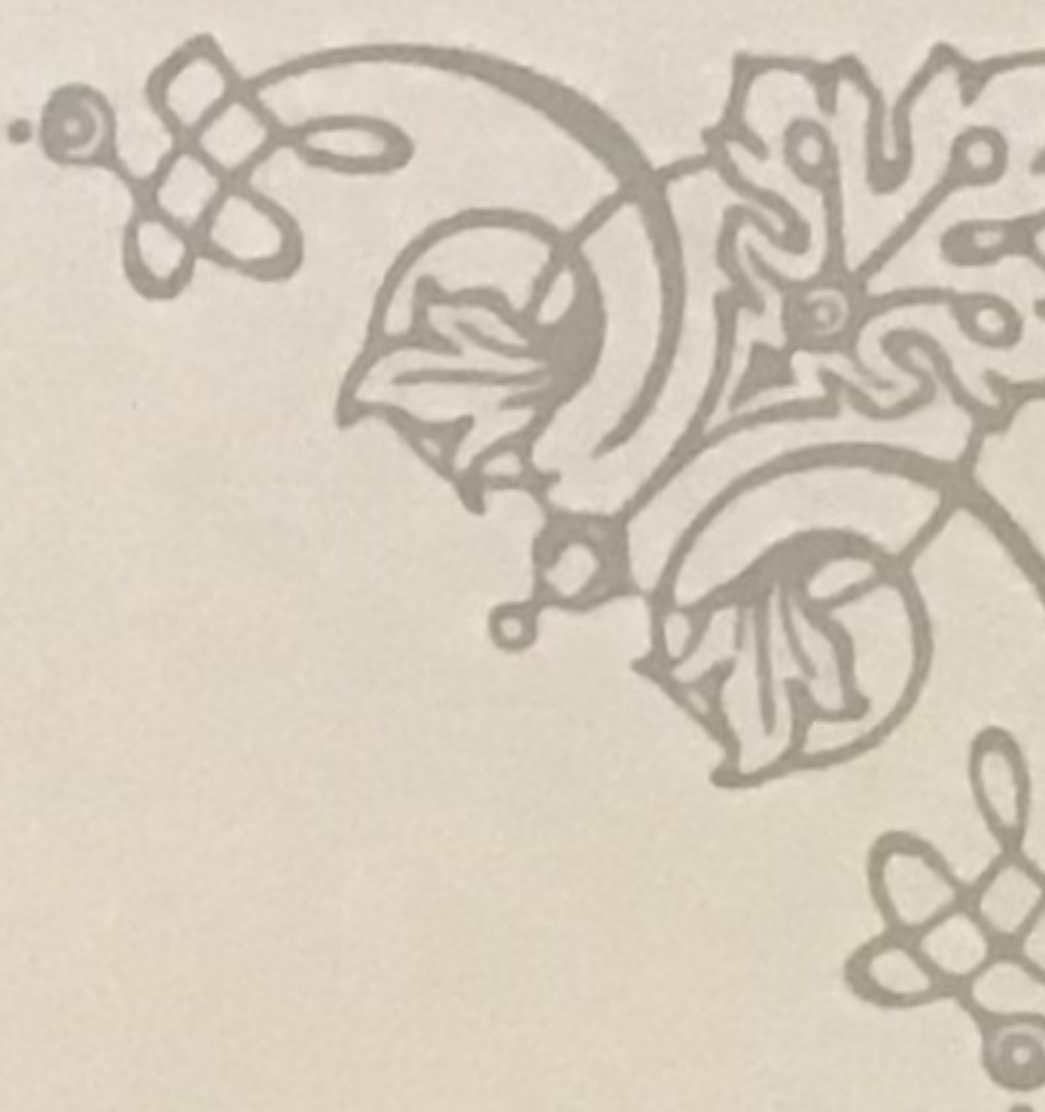
(Possibilité d'enlever la truffe sur simple demande)

(*Menu 2)

18.



LVCIA



Plats:

SALADE LVCIA

Salade composée de mozzarella, tomates cerises, melon, oignons rouges, concombre, basilic, menthe et vinaigrette aux agrumes.

_7.

LASAGNA NERI DI ZUCCHINE

Lasagnes noires au charbon actif végétal, courgette, ricotta et jambon.

_6.

RAVIOLI AL LIMONE

Raviolis farcis à la ricotta parfumés au citron, sauce beurre et parmesan.

_6.

LINGUINE ALLE VONGOLE

Linguines aux palourdes, ail et persil.

(*Menu 2) 20.

RAVIOLIS AU BOEUF CONFIT

Raviolis farcis au boeuf confit, champignons et truffe noire. Pâte à la farine de sarazin. Sauce au boeuf et parmesan.

(*Menu 2) 20.

INVOLTINI DI VITELLO

Rouleaux de veau, jambon de Parme et mozzarella et purée de pommes de terre à la truffe.

(*Menu 2) 24.

PESCE DEL GIORNO

Poisson du jour selon arrivage.

(*Menu 2) 24.

LVCIA