

LUMINÈ

Cocktail Bar & Ristorante

Benvenuti



*Lo chef sceglie gli
ingredienti dei suoi piatti
con le sue mani e il cuore.
La nostra gioia è servire
piatti che fanno sorridere.*

Chef Stefano Chiodi

Antipasti



TAGLIERE MISTO DI FORMAGGI E SALUMI CON CONFETTURE E
MIELE
(7)

20€

TAGLIERE DI CULACCIA E GNOCCO FRITTO
(1)

15€

BATTUTA DI MANZO OLIO, SALE E UOVO DI QUAGLIA CON
MAIONESE AL KREN E ACETO BALSAMICO SÙ MIDOLLO AL
FORNO E TARTUFO NERO
(3,7)

15€

UOVO POCHET CON SPUMA DI GRANA PADANO, TARTUFO E
CHIPS DI PATATE CON BASILICO E ACCIUGA DEL CANTABRICO
(7, 1, 3)

16€

POLIPO SCOTTATO ALLA PAPRIKA CREMA DI PATATA AL
TIMO, OLIVA E POMODORO CONFIT
€16

Primi



RISOTTO AL PECORINO, BAGNA CAUDA E PUNTARELLE ALLA
ROMANA
(1, 7)

15€

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE VERACI
(1, 2)

18€

PAPPARDELLE FATTE IN CASA AL SALMÌ DI LEPRE
(1, 7, 9)

16€

SEDANINI AL PESTO DI RUCOLA, CRUMBLE DI NOCCIOLE
TOSTATE E GAMBERI
(1, 5, 7)

17€

CAPPELLACCI AL CAPRIOLO CON FONDUTA DI TALEGGIO DOP E
RIDUZIONE DI CARNE
(1, 7, 9)

16€

Secondi



TAGLIATA DI PICAÑA RED POLACCA CON PATATA AL
FORNO(200G)

22€

GUANCIA DI VITELLONE COTTO A BASSA TEMPERATURA
SERVITO CON CREMA DI RAPA BIANCA E CICORIA SALTATA
CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO
(7,9)

22€

GRIGLIATA MISTA DI PESCE
IN BASE AL PESCATO DEL GIORNO
(2)

28€

FILETTO DI TONNO ROSSO MARINATO ALLA SOIA COTTO A
TATACHI CON SESAMO E PATATA SCHIACCIATA AL FORNO
(11,1,6,2)

€25

I dessert



CREMOSO AL LIMONE E CIOCCOLATO BIANCO
(3,7)

TORTINO AL CUORE MORBIDO DI CIOCCOLATO
(3,7)

TIRAMISÙ PASSION FRUIT E BASILICO
(3,7,5)

CREAM CARAMEL
(3,7)

6€

ALLERGENI ALIMENTARI

- **CEREALI**
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati
- **CROSTACEI**
Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili
- **UOVA**
Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionati, pasta all'uovo
- **PESCE**
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali
- **ARACHIDI E DERIVATI**
Snack confezionati, creme e condimenti in cui sia presente anche in piccole dosi
- **SOIA**
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili
- **LATTE E DERIVATI**
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme
- **FRUTTA A GUSCIO**
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi
- **SEDANO**
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
- **SENAPE**
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
- **SESAMO**
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale
- **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc.
- **LUPINI**
Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari
- **MOLLUSCHI**
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina