

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



TROTA SALMONATA MARINATA ALLA BARBABIETOLA ROSSA
GUACAMOLE, PANNA ACIDA E VELE DI PANE
(1,7)

12€

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€

TAGLIERINO FATTO IN CASA ALLO ZAFFERANO CON BATTUTA
DI GAMBERO AL LIME E PEPE ROSA SERVITO CON LA SUA
BISQUE
(1,7,9,3)

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€

GAMBERONE AL FORNO IN PASTA KATAIFI CON PUREA DI
TOPINAMBUR E CHIMICHURRI
(2,7)

17€

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)

MILLEFOGLIE CON CREMA DIPLOMATICA E FRUTTI DI BOSCO
(1,3,7)

6€

ALLERGENI ALIMENTARI

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