



## Je fais confiance a Luca

Pour ceux qui veulent s'appuyer sur la créativité du chef

5 services **65**

Dégustation de vin 40

7 services **75**

Dégustation de vin 45

9 services **90**

Dégustation de vin 50

Sélection des fromages 5 p.p supplémentaire

-Les dégustation est pensée pour toute la table-

## Les rôle principal est le legume

Courgette au barbecue, rose, menthe et fromage pecorino

Pennone, tomates jaunes, mûres et marjolaine

Aubergine au poivre vert et apericot

Pain, beurre et confiture

**55**

Dégustation de vin 30

## Entrées

Courgette au barbecue, rose, menthe et fromage pecorino 15

Seiche, ciauscolo et camomile 18

Veaux, cerises et liveche 19

Mulet, lait d'amande et olives noir 16

## Pâte

Pennoni, tomates jaunes, mûres et marjolaine 18

Ravioli farci de morue, huile d'arrabiata et poivre des câpres 19

Linguine froid, rouget, estragon et bergamote 19

Tortelli, pigeon, huîtres et betterave 19

## Plat principal

Bœuf, tomate, ail et origane 29

Pintade, crustacés, laitue et sarriette 31

Aubergine au poivre vert et apericot 28

Poisson blanc, pêche, basilic et haricots vert 31

- Afin de vous offrir une expérience meilleure, nous vous conseillons de sélectionner au moins deux plats -

-Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta dal personale-

-Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04 e Reg. CE 853/04-

-I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.