



MENU AUTUNNALE



**Come la luna guida le maree, anche la nostra cucina
segue il ritmo naturale delle stagioni**

Con l'arrivo dell'autunno e dell'inverno, Lunatico vi accompagna in un viaggio tra nuovi sapori e profumi di mare e di terra, celebrando i prodotti di stagione e la loro autentica essenza.

LUNATICO



DEGUSTAZIONE DI TAPAS (6 PORTATE) MIN X2

20

Sfera di stracotto di genovese, cipolla caramellata e fonduta di parmigiano 24 mesi *1/7/9*

Bun artigianale, stracotto di maialino, friarielli alla napoletana e mayo all'aglio nero *1/7/3*

Bao al vapore, tartare di tonno rosso, guacamole e perlage di pomodoro *1/4*

Katzusando di ricciola e salsa ponzu *1/3/4/6/7*

Tartelletta di baccalà mantecato, pomodoro arrosto e terra d'olive taggiasche *1/3/4/7*

Cannolo di parmigiana di melanzane, impanato al panko e fritto *1*





ANTIPASTI

TRIGLIA D'AUTUNNO

Triglia di scoglio farcita con provola affumicata e basilico fresco, crema di zucca, fonduta di provola, gel al basilico, fiori di zucca croccanti e fondo ristretto di triglia **1/4/7**

16

POLPO BBQ

Polpo laccato al bbq, maionese alla brace, porro confit e patata dolce americana **3/14**

18

CARCIOFO ARROSTO FAKE

Carciofo cbt/arrostato, lardo di patanegra, salsa aioli e olio di carciofo affumicato

14

GAMBERO MANDOR/LATTE

Gambero rosa in purezza, kumquat candito, gel al mandarino, latte di mandorla e olio ai friarielli **2/7/8**

18

M'BUTTUNAT

Polpettina frita, gel di peperone, pinoli tostati, uva passa, salsa di pane, fonduta di parmigiano 24 mesi e velo di peperone **1/7/8**

16





PRIMI

TORTELLI ALLA GENOVESE

Tortelli di pasta fresca ripieni di genovese, Jus di genovese, cipolla caramellata 1/3 18

UN CLASSICO

Spaghettoni ai lupini di mare, pomodoro arrosto, polvere di prezzemolo 1/14 18

RISO E SOTTOBOSCO

Riso cotto in brodo di funghi mantecato con parmigiano burro francese e crema di porcini , gel di frutti rossi e bottarga di castagne 7/8 20

APPARTENENZA

Pasta mista cotta in zuppa ristretta di pesci di scoglio, pesci di scoglio scottati polvere d'alghe e confettura di papaccelle 1/4 18

FUORI MENU

Affidati a noi...





SECONDI

MANZO CIPOLLE E CARDONCELLO

Controfiletto di manzo nappato al burro, cipolla confit, chutney di cipolla, cardoncello al bbq e jus di manzo 7

20

“PESCATO LOCALE!!!” ALLA MUGNAIA

Pescato locale cotto alla mugnaia, salsa alla mugnaia e friarielli ripassati alla napoletana 4/7

18

RICCIOLA

Ricciola scottata, crema di zucca e indivia arrosto 4

20

MAIALE E PAPACCELLE

Pancia di maialino cbt scottata, confettura di papacelle, papacelle ripassate, pop corn di cotenna e jus di maiale

18





DESSERT

TIRAMISÙ

Busquit bagnato al caffè, cremoso allo zabaione e mascarpone, crumble al caffè e cioccolato *1/3/7*

8

LATTE MIELE E LAMPONI

Namelaka latte e cioccolato bianco, lingua di gatto al miele, spugna di latte, gel di lamponi *1/3/7*

8

BROWNIES

Brownies, caramello salato montato e arachidi caramellati *1/3/5/7*

8

LUNATICO

Mousse di limone, lemon curd, crumble alle mandorle e cioccolato bianco *1/3/7/8*

8





BIBITE

Acqua naturale	2.50
Acqua frizzante	2.50
Coca cola 33cl	3
Coca cola zero 33cl	3
Fanta 33cl	3
Sprite 33cl	3

COPERTO 2.50



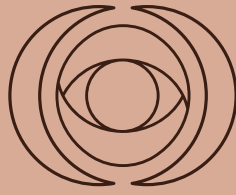


TABELLA ALLERGENI

1 Glutine . **2** Crostacei . **3** Uova . **4** Pesce .
5 Arachidi . **6** Soia . **7** Latte . **8** Frutta a guscio .
9 Sedano . **10** Senape . **11** Sesamo . **12** Anidrite Solforosa .
13 Lupini . **14** Molluschi

