

Menù*

Coperto € 2,00

Ostriche "Fines de Claire"	€ 3/cad.
Insalata di salmone con finocchi, mela verde e dressing allo yogurt	€ 12
Zuppetta di mare con pomodorino fresco	€ 14
Scottata di polpo e verdure con salsa ponzu	€ 14
Calamaretto ripieno di riso venere e pistacchi con melanzane baby e salsa al fico d'india e peperone arrosto	€ 14

Lasagnetta gamberi e crema di zucca	€ 13
Linguina rustica alla fantasia di mare	€ 15
Mezzo Pacchero gratinato ripieno di cozze e pomodoro 55° su crema di patate alla clorofilla di prezzemolo	€ 14

Pesce al forno	€ 7,5/hg
Filetto di baccalà alla mediterranea	€ 18
Frittura di calamari e gamberi	€ 16
Grigliata di calamari con patate novelle e funghi shiitake	€ 18

Presso la cassa è disponibile la lista degli allergeni presenti nel nostro menù.

Per qualsiasi chiarimento contattare il personale di sala

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati. Di volta in volta verrà fornita precisazione a riguardo

Desserts

Sorbetto al mango con croccante di frutta secca	€ 5
Cassatina Dai – Dai alla panna o al caffè	€ 3
Mattonella Dai – Dai ai pinoli	€ 5
Tortino al cioccolato fondente con semifreddo al burro d'arachidi e gelato alla banana	€ 7
Cannolo di pastafillo con mousse di yogurt alla vaniglia, semifreddo alla panna e sorbetto fichi e ginger	€ 7
Variazione di cioccolato bianco, pistacchio e frutti di bosco	€ 8

la Luccola

Carta dei Vini 2020

Champagne

Vouette & Sorbée Cuvée Fidèle Blanc de Noirs Extra Brut (5% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 70% Pinot Meunier) Dosage: 0g/l	€ 100
Frank Pascal "Reliance" Brut Nature (5% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 70% Pinot Meunier) Dosage: 0g/l	€ 85
Ayala Brut Majeur (40% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier) Dosage: 7g/l	€ 65
Gaston Chiquet Tradition Brut (35% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 45% Pinot Meunier) Dosage: 8,8g/l	€ 60
Aubry Brut (20% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 60% Pinot Meunier) Dosage: 6/7 g/l	€ 55
Guy Larmandier Rosè Brut (95% Chardonnay, 5% Pinot Noir) Dosage: 8 g/l	€ 65

Bollicine

Franciacorta Monte Rossa “Cabochon” Doppio Zero 2012	€ 130
Franciacorta Monte Rossa “Coupé” Pas Dosé	€ 40
Franciacorta Monte Rossa “Sansevé” Satén Brut	€ 38
Franciacorta Monte Rossa Blanc de Blancs Brut	€ 35
Franciacorta Cà del Bosco Cuvée Prestige Brut	€ 45
Franciacorta Marchese Antinori “Donna Cora” Satén Brut	€ 45
Franciacorta Marchese Antinori Blanc de Blancs Brut	€ 35
Borgoluce Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut	€ 18
Borgoluce Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry	€ 18
Bellussi Valdobbiadene Grande Cuvée Extra Dry	€ 15

Rosè

Franciacorta Monte Rossa “Cabochon” Brut 2008	€ 130
Franciacorta Monte Rossa “Flamingo” Brut	€ 40

Mezze Bottiglie

Bianchi

Poggio al Tesoro "Solosole" Vermentino di Bolgheri 2019	€ 13
Livio Felluga "Shariss" (Chardonnay, Ribolla Gialla) 2019	€ 12
Tiefenbrunner Gewürztraminer 2019	€ 12

Rosè

Poggio al Tesoro "Cassiopea" Bolgheri 2019 (Cabernet franc, Merlot)	€ 12
--	------

Bollicine

Franciacorta Cà del Bosco Cuvée Prestige Brut	€ 24
---	------

Vino al Calice

Aia Vecchia Vermentino di Castagneto Carducci 2019	€ 4
Bellussi Valdobbiadene Grande Cuvée Extra Dry	€ 4

Bianchi

Toscana

Collemassari Grattamacco Vermentino di Bolgheri 2018	€ 45
Caiarossa Bianco (Viognier e Chardonnay) 2018	€ 38
Poggio al Tesoro "Solosole" Vermentino di Bolgheri 2019	€ 24
Antinori Guado al Tasso Vermentino di Bolgheri 2019	€ 20
Antinori Le Mortelle "Vivia" (Vermentino, Viognier, Ansonica) 2019	€ 20
Aia Vecchia Vermentino di Castagneto Carducci 2019	€ 15

Umbria

Antinori Castello della Sala "Cervaro della Sala" Chardonnay 2018	€ 65
---	------

Friuli Venezia Giulia

Livio Felluga Sauvignon 2019	€ 25
Livio Felluga Ribolla Gialla 2019	€ 25
Volpe Pasini "Zuc di Volpe" Sauvignon 2017	€ 30

Veneto

Pieropan "Calvarino" Soave 2018	€ 28
Pieropan Soave Classico 2019	€ 20

Sicilia

Planeta "Cometa" Fiano 2018	€ 35
-----------------------------	------

Alto Adige

Cantine Terlano "Vorberg" Pinot Bianco Riserva 2017	€ 40
Tiefenbrunner Gewürztraminer 2019	€ 20
Tiefenbrunner Müller - Thurgau 2019	€ 18
Tiefenbrunner Pinot Bianco 2019	€ 18
Köfererhof Gewürztraminer (Val d' Isarco) 2019	€ 30
Köfererhof Kerner (Val d' Isarco) 2019	€ 24
Köfererhof Sylvaner (Val d' Isarco) 2018	€ 24

Campania

Colli di Lapio Greco di Tufo 2018	€ 22
Colli di Lapio Fiano di Avellino 2018	€ 22

Francia

Domaine André Vatan "Sancerre" Sauvignon 2019	€ 30
---	------

Rossi

Toscana

Antinori "Tignanello" 2009 (1,5l)	€ 300
(Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	
Antinori Guado al Tasso "Matarocchio" Bolgheri Superiore 2011	€ 350

(Cabernet Franc)	
Le Macchiole "Paleo" 2012	€ 100
(Cabernet Franc)	
Isole e Olena "Cepparello" 2015	€ 85
(Sangiovese)	
Grattamacco Bolgheri Superiore 2015	€ 80
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese)	
Grattamacco Bolgheri 2018	€ 24
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese)	
Poggio al Tesoro "Mediterra" 2017	€ 22
(Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon)	
Panizzi Pinot Nero 2018	€ 20

Rosè

Casanova della Spinetta 2019	€ 24
(Sangiovese, Prugnolo Gentile)	
Poggio al Tesoro "Cassiopea" Bolgheri 2019	€ 20
(Cabernet franc, Merlot)	
Antinori Guado al Tasso "Scalabrone" 2019	€ 20
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)	