

Menù*

Coperto € 3,00

| | |
|--|-------------|
| Ostriche "Fines de Claire" (14) | € 3,50/cad. |
| Capesante dorate al burro (1*,4,6,7,12,14) con purè di pastinaca, funghi cardoncelli, gel al caffè e nipitella e cialda croccante | € 22 |
| Tataki tiepido di pesce spada (4,6,10,12) con verdure in agrodolce, scottata di bietoline e salsa arancia, senape e soia | € 20 |
| Mazzancolle in oliocottura (2,3,6,8,9,12) con meloncella, mela verde, cetriolini dolci, zucchine e salsa orientale aromatizzata al basilico | € 19 |
| Carpaccio di gambero rosso e tartare di crostacei (2,7,8,9,12) con anguria in osmosi, burrata, pesto di sedano e pistacchio e foglie orientali | € 28 |
| ----- | |
| Risotto alla variazione d' acciuga (1*,4,6,7,9,12,14) con zuccina cucuzza, fiore di zucca, caviale di capperi, stracciatella e crumble al finocchietto | € 25 |
| Spaghetto nero alle cozze Niedditas di Oristano e salicornia (1,4,6,9,12,14) su crema di patate e prezzemolo con maionese di limone arrosto e aria di pepe della tasmania | € 22 |
| Paccheri gratinati ripieni di crema di crostacei (1,2,4,7,8,9,12) su bisque di scampi e loro tartare aromatizzata alla verbena odorosa | € 20 |
| ----- | |
| Pesce al forno con patate a velo, pomodorini e maionese (3,4) | € 85/kg |
| Frittino di mare con verdure in tempura e salsine aromatiche (1,2,3,6,7,10,12,14) | € 24 |
| Filetto di baccalà in crosta di ceci con porri e pomodorino (1,4,7,9,14) | € 26 |
| Tagliata di Tonno in veste di pane (1,4,6,11,12) con patate novelle, friggirelli e riduzione al vino rosso | € 26 |

(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. Solfiti 13.Lupini 14. Molluschi)

*Alcuni prodotti sono di origine congelata. Alla richiesta, verrà fornita precisazione a riguardo

Desserts

| | |
|--|------|
| Sorbetto al mango con mandorle pralinate (8) | € 5 |
| Gelato al burro salato e caramello con crumble noci e mandorle (1,3,7,8) | € 7 |
| Mousse in forma all' albicocca e cioccolato bianco (1,3,7,11) con semifreddo e sablè al sesamo e sorbetto all' albicocca | € 10 |
| Frolla con coulis di ciliegie e crema di biancomangiare (1,3,7,8) con ganache alla fava tonka, semifreddo alla camomilla e sorbetto alle ciliegie | € 10 |
| Bavarese al caffè (1,3,7,8) con cupoline di mascarpone, cremoso al fondente, gelato e crumble alle nocciole | € 10 |

Vini da Desserts

| | |
|--|------|
| Franz Haas Moscato Rosa 2022 | € 50 |
| Villa Minelli Passito di Malvasia Istriana 2021 50cl (<u>Bicchiere - 5,00 €</u>) | € 30 |
| Tschida Vendemmia Tardiva di uve Moscato 75cl (<u>Bicchiere - 4,00 €</u>) | € 30 |
| La Spinetta "Bricco Quaglia" Moscato d' Asti 75cl | € 24 |

(1.Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte 8. Frutta a Guscio. Sedano 10. Senape 11. Sesamo 12. Solfiti 13.Lupini 14. Molluschi)

la Lucciola

Carta dei Vini 2024

Champagne

| | |
|--|-------|
| <u>Jacques Selosse "Initial" Blanc de Blancs Brut</u> <i>(100% Chardonnay) Dosage: 8 g/l</i> | € 450 |
| <u>Louis Roederer "Cristal" Brut 2015 Brut</u> <i>(40% Chardonnay, 60% Pinot Noir) Dosage: 8 g/l</i> | € 350 |
| <u>Louis Roederer Collection Cuvée 244 Brut</u> <i>(42% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 18% Pinot Meunier) Dosage: 7 g/l</i> | € 85 |
| <u>Perrier Jouet "Belle Epoque" Brut 2014</u> <i>(50% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier) Dosage: 8 g/l</i> | € 270 |
| <u>Philipponnat Grand Blanc Extra Brut 2014</u> <i>(100% Chardonnay) Dosage: 4,25 g/l</i> | € 120 |
| <u>Philipponnat Blanc de noirs Extra Brut 2016</u> <i>(100% Pinot Noir) Dosage: 4,25 g/l</i> | € 120 |
| <u>Philipponnat "Royale Réserve" Rosè Brut</u> <i>(20% Chardonnay, 75% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier) Dosage: 9 g/l</i> | € 100 |
| <u>Philipponnat "Royale Réserve" Brut</u> <i>(30% Chardonnay, 65% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier) Dosage: 8 g/l</i> | € 75 |
| <u>Gaston Chiquet "Special Club" Brut 2014</u> <i>(70% Chardonnay, 30% Pinot Noir) Dosage: 8 g/l</i> | € 110 |
| <u>Gaston Chiquet Rosè Brut</u> <i>(30% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier) Dosage: 9,6 g/l</i> | € 75 |
| <u>Gaston Chiquet Tradition Brut</u> <i>(35% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier) Dosage: 10 g/l</i> | € 65 |
| <u>Pol Roger Réserve Brut</u> <i>(33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier) Dosage: 8 g/l</i> | € 85 |
| <u>Aubry Brut Rosè</u> <i>(60% Chardonnay, 25% Pinot Noir e Pinot Meunier, 15% Vin Rouges) Dosage: 6 g/l</i> | € 70 |

Champagne

| | |
|--|-------|
| <u>Franck Pascal “Quintessence” Extra Brut 2013</u> | € 115 |
| <i>(2% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 78% Pinot Meunier) Dosagè: 4 g/l</i> | |
| <u>Franck Pascal “Fluence” Brut Nature</u> | € 75 |
| <i>(20% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 22% Pinot Meunier) Dosagè: 0 g/l</i> | |
| <u>Charles Heidsieck Brut Réserve</u> | € 75 |
| <i>(40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier) Dosagè: 11 g/l</i> | |
| <u>Bruno Paillard Première Cuvée Extra Brut</u> | € 85 |
| <i>(33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier) Dosagè: 6 g/l</i> | |
| <u>Bruno Paillard Première Cuvée Extra Brut Rosè</u> | € 110 |
| <i>(Assemblaggio segreto a base di Pinot Noir e Chardonnay) Dosagè: 6 g/l</i> | |

Bollicine

Francia

| | |
|---|------|
| Cà del Bosco Satèn Brut 2019 | € 75 |
| Cà del Bosco Cuvèe Prestige Rosè Extra Brut | € 65 |
| Cà del Bosco Cuvèe Prestige Extra Brut | € 50 |
| Marchesi Antinori "Tenuta Montenisa" Blanc de Blancs Brut | € 45 |
| Marchesi Antinori "Tenuta Montenisa" Rosè Brut | € 45 |
| Monte Rossa " Sansevé" Satèn Brut | € 45 |
| Monte Rossa " P.R." Blanc de Blancs Brut | € 45 |
| Monte Rossa " Coupé" Pas Dosè | € 45 |
| Bellavista Pas Operè Brut 2016 | € 75 |

Italia

| | |
|---|------|
| Alta Langa Contratto Millesimato Pas Dosè 2019 | € 45 |
| Oltrepò Pavese Frecciarossa Metodo Classico Extrabrut 2021 | € 33 |
| Oltrepò Pavese Frecciarossa Metodo Classico Rosè Extra Brut 2020 | € 33 |
| Valdobbiadene Santa Margherita "52" Prosecco Superiore 2023 | € 25 |

Francia

| | |
|---|------|
| Maison Vergnes "Cremant de Limoux" Brut Rosè | € 25 |
| Maison Vergnes "Blanquette de Limoux" Brut | € 25 |

Mezze Bottiglie

Bianchi

Livio Felluga "Shariss" (Chardonnay, Ribolla Gialla) 2023 € 15

Bollicine

Cà del Bosco Cuvèe Prestige Extra Brut € 30

Vino al Calice

Panizzi Vernaccia di S. Gimignano 2023 € 5

Aia Vecchia Vermentino di Castagneto Carducci 2023 € 5

Panizzi "Ceraso" **Rosè** (Sangiovese, Merlot) 2023 € 5

Valdobbiadene Santa Margherita "52" Prosecco Superiore 2023 € 6

Bianchi

Toscana

| | |
|---|------|
| Panizzi Vernaccia di S. Gimignano Riserva 2020 | € 45 |
| Panizzi Vernaccia di S. Gimignano Santa Margherita 2022 | € 30 |
| Panizzi Vernaccia di S. Gimignano 2023 | € 22 |
| Montenidoli Vernaccia di S. Gimignano Riserva "Carato" 2020 | € 50 |
| Montenidoli Vernaccia di S. Gimignano "Fiore" 2022 | € 33 |
| Montenidoli Vernaccia di S. Gimignano Tradizionale 2022 | € 28 |
| Tenuta di Valgiano "Palistorti" (Vermentino, Trebbiano, Malvasia, Grechetto) 2022 | € 35 |
| Fattoria Le Pupille "Poggio Argentato" (Sauvignon, Petit Manseng) 2023 | € 25 |
| Antinori Tenuta Le Mortelle "Vivia" (Vermentino, Viognier, Ansonica) 2023 | € 24 |

Bolgheri

| | |
|---|------|
| Le Macchiole "Paleo" (Chardonnay, Sauvignon) 2021 | € 70 |
| Grattamacco Vermentino 2021 | € 65 |
| Tenuta Argentera "Scenario" Vermentino 2022 | € 65 |
| Tenuta Argentera "Eco di Mare" Vermentino 2023 | € 25 |
| Guado al Melo "Criseo" (Cuvée a base Vermentino) 2021 | € 38 |
| I Greppi "Vior" Viognier 2023 | € 30 |
| Antinori Tenuta Guado al Tasso Vermentino 2023 | € 28 |
| Aia Vecchia Vermentino 2023 | € 20 |

Umbria

| | |
|---|------|
| Antinori Castello della Sala "Cervaro della Sala" Chardonnay 2022 | € 85 |
| Antinori Castello della Sala "Conte della Vipera" Sauvignon 2023 | € 40 |

Liguria

| | |
|---|------|
| Cantine Bosoni "Lunae" Etichetta Nera Vermentino di Luni 2023 | € 30 |
|---|------|

Puglia

| | |
|---|------|
| Antinori Tenuta Bocca di Lupo "Pietrabilanca" Chardonnay 2023 | € 33 |
|---|------|

Friuli Venezia Giulia

| | |
|---|-------|
| Jermann "W...Dreams..." Chardonnay 2021 | € 75 |
| Jermann "Vintage Tunina" (Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia) 2021 | € 75 |
| Jermann "Vinnæ" Ribolla Gialla 2022 | € 35 |
| Jermann Traminer Aromatico 2022 | € 35 |
| Jermann Chardonnay 2022 | € 35 |
| Doro Princic Malvasia 2022 | € 35 |
| Doro Princic Pinot Bianco 2023 | € 35 |
| Livio Felluga "Terre Alte" (Sauvignon, Pinot Bianco, Friulano) 2020 | € 100 |
| Livio Felluga "Shariss" (Chardonnay, Ribolla Gialla) 2023 | € 25 |
| Volpe Pasini Ribolla Gialla 2023 | € 24 |
| Volpe Pasini Pinot Grigio 2023 | € 24 |
| Volpe Pasini Sauvignon 2023 | € 24 |

Alto Adige - Valle d' Aosta

| | |
|---|------|
| Cantina Terlano "Quarz" Sauvignon 2021 | € 75 |
| Cantina Terlano "Lunare" Gewürztraminer 2022 | € 65 |
| Cantina Terlano "Vorberg" Pinot Bianco Riserva 2021 | € 50 |
| Cantina Terlano Pinot Bianco 2023 | € 25 |
| Franz Haas "Manna" (Blend a base Riesling) 2022 | € 45 |
| Franz Haas Petit Manseng 2022 | € 40 |
| Colterenzio "Berg" Pinot Bianco Riserva 2021 | € 35 |
| Colterenzio "Perelise" Gewürztraminer 2023 | € 30 |
| Colterenzio "Harrer" Riesling 2022 | € 30 |
| Tiefenbrunner "Turmhof" Chardonnay 2021 | € 30 |
| Tiefenbrunner "Turmhof" Sauvignon 2022 | € 30 |
| Köfererhof Sylvaner (Val d' Isarco) 2022 | € 30 |
| Castelfeder "Lahn" Kerner 2022 | € 30 |
| Ottin Petite Arvine 2021 | € 35 |

Veneto

Suavia "Monte Carbonare" Soave Classico 2021 € 33

Sicilia

Benanti Etna Bianco Carricante 2022 € 33

Planeta Chardonnay 2022 € 45

Planeta "Cometa" (Fiano) 2022 € 40

Sardegna

Capichera "Classico" Vermentino Isola dei Nuraghi 2022 € 55

Capichera "Vign' Angena" Vermentino di Gallura 2023 € 45

Capichera "Lintori" Vermentino di Sardegna 2023 € 30

Pala "Stellato" Vermentino Isola dei Nuraghi 2021 € 38

Cantine Monti "Funtanaliras" Vermentino di Gallura 2023 € 25

Francia

Grand Régnard Chablis Chardonnay 2021 € 75

Régnard Bourgogne "Retour des Flandres" Chardonnay 2022 € 40

Albert Pic "Saint Pierre" Chablis Chardonnay 2022 € 50

Daniel Dampt & Fils Chablis Chardonnay 2022 € 50

De Ladoucette "Pouilly-Fumé" Sauvignon 2020 € 55

Comte Lafond Sancerre Sauvignon 2022 € 55

Rossi

Toscana

| | |
|--|-------|
| <u>Poggio al Tesoro "Dedicato a Walter" 2015</u> | € 250 |
| (Cabernet Franc) | |
| <u>Marchesi Antinori "Tignanello" 2020</u> | € 150 |
| (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) | |
| <u>Grattamacco Bolgheri Superiore 2015/2016</u> | € 160 |
| (Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese) | |
| <u>Grattamacco "L'alberello" Bolgheri Superiore 2016</u> | € 120 |
| (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) | |
| <u>Grattamacco Bolgheri 2021</u> | € 35 |
| (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese) | |
| <u>"Castello di Bolgheri" Bolgheri Superiore 2019</u> | € 120 |
| (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot) | |
| <u>Casanova della Spinetta "Il Nero" Sangiovese 2019</u> | € 25 |
| <u>Panizzi Pinot Nero 2022</u> | € 25 |

Altre regioni

| | |
|--|------|
| Tiefenbrunner "Linticlarus" Pinot Noir Riserva 2019 (Alto Adige) | € 55 |
| Cantina Terlano Pinot Nero 2023 (Alto Adige) | € 33 |
| Cantine Bosoni Lunae Cilieggiolo 2023 (Liguria) | € 30 |
| Franz Haas "Sofi" Lagrein (Alto Adige) | € 24 |

Rosè

| | |
|--|------|
| Franz Haas Pinot Nero 2023 | € 35 |
| Capichera "Tambè" (Carignano e altre uve nere autoctone) 2023 | € 30 |
| Poggio al Tesoro "Cassiopea" (Cabernet Franc, Merlot) 2023 | € 25 |
| Casanova della Spinetta (Sangiovese, Prugnolo gentile) 2023 | € 25 |
| Tenuta Argentiera "I Pianali" (Syrah, Cabernet Sauvignon) 2023 | € 25 |
| Panizzi "Ceraso" (Sangiovese, Merlot) 2023 | € 20 |