

VICOLO  
SANTA LUCIA  
RESTAURANT

SAPORI, COLORI ED EMOZIONI

SONO ALLA BASE DEL MENÙ, CHE SI PROIETTA VERSO IL FUTURO  
SENZA DIMENTICARE LA GENUINITÀ DEI MIGLIORI PRODOTTI DEL TERRITORIO  
OFFERTI DAL MARE E DALL'ENTROTERRA, CONSERVANDO I SAPORI  
CON PREPARAZIONI LEGGERE ED EQUILIBRATE.  
IL RISPETTO DELL'ELEMENTO PRIMARIO SI RIFLETTE ANCHE IN SCELTE  
ETICHE, TRAMITE L'UTILIZZO ESCLUSIVO DI PESCATO LOCALE  
E DI PROVENIENZA MEDITERRANEA

ANTIPASTI

ANTIPASTI DI MARE VARIE COTTURE ED ACCOMPAGNAMENTI <i>SEA TASTINGS, VARIOUS COOKINGS AND SIDES (3,4,8,9)</i>	26
SARDA FRITTA SAOR MISTICANZA SPUMA DI ROBIOLA <i>FRIED SARDINE IN SAOR, MOUSSE OF ROBIOLA CHEESE AND MIXED SALAD (3,9,14)</i>	16
LA NOSTRA INSALATA DI MARE VERDURE CRUDE COTTE <i>OUR SEAFOOD SALAD RAW AND COOKED VEGETABLES (2,9,14)</i>	18
CEVICHE DI PESCATO LECHE DE TIGRE E MAIS BIANCO <i>FISH CEVICHE, LECHE DE TIGRE AND WHITE MAIS (5)</i>	18
BATTUTA AL COLTELLO DI BIANCA ROMAGNOLA GIARDINIERA SALSA ALLE NOCCIOLE E SQUACQUERONE <i>CARVED CUTS OF ROMAGNOLA BEEF, HOMEMADE GIARDINIERA, HAZELNUT SAUCE AND SQUACQUERONE CHEESE (2,3)</i>	18
TARTARE DI BARBABIETOLA, TZATZIKI AND LEMON CURD <i>BEEF TARTARE, TZATZIKI AND LEMON CURD (7)</i>	16

## PRIMI

CARBONARA DI PESCE <i>OUR FISH CARBONARA (4,9,14)</i>	18
PACCHERO AL RAGU DI SEPIA PISELLI E POLVERE DI ALLORO <i>PACCHERO WITH CUTTLEFISH RAGÙ, PEAS AND BAY LEAF POWDER (4,9)</i>	18
GNOCCHETTI DI PATATE MAZZANCOLLE PORRO ZUCCHINE E ZENZERO <i>POTATOES GNOCCHETTI, PRAWNS, LEEK, COURGETTES AND GINGER (8,9)</i>	20
SPAGHETTONE ALLE VONGOLE SGUSCIATE SPACCASASSI E POMODORINI GRIGLIATI <i>SPAGHETTONE WITH SHELLED CLAMS, SPACCASASSI AND GRILLED TOMATOES (4,9)</i>	18
AGNOLOTTI DEL PLIN DI CONIGLIO IN PORCHETTA E VERDURE AL FINOCCHIETTO <i>PLIN STUFFED WITH MONTEFELTRO RABBIT, VEGETABLES RATATOUILLE AND FENNEL (9,14)</i>	16
CUS CUS DI VERDURE E INTINGOLO DI POMODORO SPEZIATO <i>VEGETABLE CUS CUS AND SPICY TOMATO SAUCE (1,7)</i>	16

## SECONDI

TRANCIO DI PESCATO CAROTE CARDAMOMO E FAGIOLINI <i>SLICE OF FISH, CARDAMOM CARROTS AND GREEN BEANS (6,7)</i>	24
CALAMARO GRATINATO MELANZANA ARROSTO E DRAGONCELLO <i>GRATINATED SQUID, ROASTED AUBERGINE AND TARRAGON (3,4)</i>	24
CAPASANTA, LA SUA BOTTARGA, INDIVIA, CREMA DI PATATE AL LIMONE E SALICORNIA <i>SCALLOP WITH HIS BOTTARGA, ENDIVE, CREAM OF POTATOES WITH LEMON AND SALICORNIA (4)</i>	26
POLPO ALLA PIASTRA, CREMA DI CICORIA, POMODORI SECCHI, CIPOLLA AGRODOLCE <i>GRILLED OCTOPUS, CHICORY CREAM, DRIED TOMATOES, SWEET AND SOUR ONION</i>	22
TAGLIATA DI MANZO MARINATO, TUBERI ARROSTO E FONDO BRUNO <i>SLICED MARINATED BEEF, ROASTED TUBERS AND DEMI-GLACE</i>	24
MELANZANA ALLA "PARMIGIANA" <i>AUBERGINE PARMESAN (7)</i>	18

COPERTO € 3

PERCORSO DEGUSTAZIONE

# MARE

## 10 SFIZIOSE PROPOSTE

PER CELEBRARE LA CONVIVIALITÀ,  
PROPRIO COME UNA GIORNATA TRASCORSA IN SPIAGGIA,  
DOVE IL TEMPO SEMBRA FERMARSI E OGNI MOMENTO DIVENTA SPECIALE.

UN VIAGGIO DI SAPORI: PER LO CHEF CHRISTIAN VILLA,  
IL MARE È UNA FONTE INESAURIBILE DI ISPIRAZIONE.

LA SUA PASSIONE PER LA CUCINA E PER IL MARE SI FONDONO  
IN OGNI PIATTO, PORTANDO UN TOCCO DI FRESCHEZZA  
E CONVIVIALITÀ NEL NOSTRO MENÙ.

UNO STILE DI CUCINA CHE RIFLETTE L'ESSENZA DEL MARE,  
UN LUOGO DOVE LE PERSONE SI RITROVANO,  
RACCONTANO STORIE E CREANO RICORDI.



10 PROPOSTE: 55

10 PROPOSTE + 3 PROPOSTE DI CRUDO: 70



IL MENÙ DEGUSTAZIONE SI INTENDE PER TUTTO IL TAVOLO,  
MINIMO 2 PERSONE