

VICOLO SANTA LUCIA

R E S T A U R A N T

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>BEE TARTARE, TZATZIKI AND LEMON CURD (7)</i>	16

PRIMI

TAGLIOLINO OMBRINA, ZENZERO, TIMO E KATSUOBUSHI <i>TAGLIOLINO WITH CROACKER, GINGER, THYME AND KATSUOBUSHI (1,3,4)</i>	20
PACCHERO GRANCHI, GRANCIPORRO E BASILICO <i>PACCHERO WITH CRABS AND BASIL (1,2)</i>	20
GNOCCHETTI DI PATATE, COZZE DI FONDALE, PEPERONI ARROSTO, LIMONE <i>POTATOES GNOCCHETTI, MUSSELS, ROASTED PEPPERS, LEMON (1,14)</i>	18
SPAGHETTONE ALLE VONGOLE SGUSCIATE SPACCASASSI E POMODORINI GRIGLIATI <i>SPAGHETTONE WITH SHELLED CLAMS, SPACCASASSI AND GRILLED TOMATOES (1,14,9)</i>	18
AGNOLOTTI DEL PLIN DI CONIGLIO IN PORCHETTA E VERDURE AL FINOCCHIETTO <i>PLIN STUFFED WITH MONTEFELTRO RABBIT, VEGETABLES RATATOUILLE AND FENNEL (1,3,9,14)</i>	16
COUS COUS DI VERDURE E INTINGOLO DI POMODORO SPEZIATO <i>VEGETABLE COUS COUS 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

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