

VICOLO
SANTA LUCIA
R E S T A U R A N T

ANTIPASTI

SARDONI MARINATI INSALATINA DI AGRETTI E CUORE DI ARANCIA (4)
MARINATED ANCHOVIES WITH AGRETTI SALAD AND ORANGE HEART

PAN BRIOCHE CON RICOTTA AL LIMONE E ALICI DEL CANTABRICO(1,4,7)
PAN BRIOCHE BREAD WITH LEMON RICOTTA CHEESE AND CANTABRIAN ANCHOVIES

INSALATINA MISTA CON SASHIMI DI SALMONE SCOTTATO
E SALSA DI CIPOLLE BRUNATE (4,6,10,11)
MIXED SALAD WITH SEARED SALMON SASHIMI AND CARAMELIZED ONION SAUCE

TOFU SCOTTATO ALL'OLIO DI SESAMO (6)
SEARED TOFU WITH SESAME OIL

CARPACCIO DI MANZO CON SALSA AL SESAMO E CARDONCELLO AL
NATURALE (6,11)
BEEF CARPACCIO WITH SESAME SAUCE AND NATURAL CARDONCELLO MUSHROOM

PRIMI

CAPPELLETTI DI PESCE SUL SUO FONDO E POMODORI CONFIT
(1,3,4,7)
CAPPELLETTI WITH RED GURNARD BROTH AND CONFIT TOMATOES

STROZZAPRETI CON RAGÙ DI TRIGLIE DI SCOGLIO E BASILICO (1,4)
STROZZAPRETI WITH ROCK MULLET RAGOUT AND BASIL

PASSATELLI ALLO SCOGLIO BIANCO (1,2,3,4,7,14)
WHITE SEAFOOD PASSATELLI

FUSILLONE PASTIFICIO MANCINI ALL'ORTOLANA
FUSILLONE FROM PASTIFICIO MANCINI WITH VEGETABLES

TAGLIATELLINA AL SUGO DI RAGÙ ROSSO ROMAGNOLO (1,3)
TAGLIATELLINA WITH TRADITIONAL ROMAGNA RAGÙ

SECONDI

CARPACCIO DI BRANZINO INSALATA DI CARCIOFI E ZEST DI LIMONE (4)
SEA BASS CARPACCIO WITH ARTICHOKE SALAD AND LEMON ZEST

POLPO ARROSTO CON PUREA DI PATATE E RISTRETTO DI MISO (1,6,14)
ROASTED OCTOPUS WITH POTATO PURÉE AND MISO REDUCTION

FRITTO GAMBERI E CALAMARI CON VERDURINE CROCCANTI (1,2,4,7,14)
FRIED SHRIMPS AND CALAMARI WITH CRISPY VEGETABLES

CAPRESE DI BUFALA E DATTERINI GIALLI E ROSSI (7)
BUFFALO MOZZARELLA CAPRESE WITH YELLOW AND RED CHERRY TOMATOES

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE AL ROSMARINO
SLICED BEEF STEAK WITH ROSEMARY POTATOES

CONTORNI

PATATE AL FORNO / BAKED POTATOES

CARCIOFI / ARTICHOKE

CICORIA RIPASSATA / SAUTÉED CHICORY

MISTICANZA / MIXED SALAD

DOLCI

CROSTATINA AL LIMONE CON MERINGA ALL'ITALIANA (1,3,7)
LEMON TARTLET WITH ITALIAN MERINGUE

TIRAMISÙ (1,3,7)

PIATTO DI FRUTTA MISTA
FRESH FRUIT

CRÈME CAMEL

OGNI GIORNO PROPONIAMO PIATTI FUORI MENÙ ISPIRATI ALLA STAGIONALITÀ, ALLA
DISPONIBILITÀ DI MERCATO E AL PESCATO DEL GIORNO.

EVERY DAY WE OFFER OFF-MENU DISHES INSPIRED BY SEASONALITY, MARKET AVAILABILITY,
AND THE CATCH OF THE DAY.