

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

ANTIPASTI

SARDONI MARINATI E INSALATA DI SPINACINI AL TARTUFO MARINATED SARDINES WITH BABY SPINACH SALAD AND TRUFFLE	16
PAN BRIOCHE CON RICOTTA AL LIMONE E ALICI DEL CANTABRICO PAN BRIOCHE BREAD WITH LEMON RICOTTA CHEESE AND CANTABRIAN ANCHOVIES	18
TRIS DI COTTI, CANOCCHIA AL VAPORE, MAZZANCOLLA IN SALSA ROSA SPICY, POLIPETTI ALLA GENOVESE COOKED SEAFOOD TRIO: STEAMED MANTIS SHRIMP, SPICY PINK SAUCE KING PRAWN, GENOVESE-STYLE BABY OCTOPUS	22
TOFU SCOTTATO CON DAIKON ZUMA E SESAMO SEARED TOFU WITH ZUMA DAIKON AND SESAME VINAIGRETTE	16

ANTIPASTI CRUDI

CEVICHE DI PESCE BIANCO IN AGRODOLCE E AJI AMARILLO SWEET AND SOUR WHITE FISH CEVICHE WITH AJI AMARILLO	18
TARTARE DI TONNO E VINAIGRETTE DI SOIA AL WASABI TUNA TARTARE WITH WASABI SOY VINAIGRETTE	18
TATAKI DI SALMONE CON MISTICANZA E CIPOLLA MARINATA ALLA SOIA SALMON TATAKI SERVED WITH MIXED SALAD GREENS AND CRISPY SOY-MARINATED ONION	18
CARPACCIO DI BRANZINO INSALATA CROCCANTE E ZESTE DI YUZU SEABASS CARPACCIO WITH ARTICHOKE SALAD AND YUZU ZEST	20
CARPACCIO DI MANZO CON SALSA AL SESAMO E CARDONCELLO AL NATURALE BEEF CARPACCIO WITH SESAME SAUCE AND NATURAL CARDONCELLO MUSHROOM	18

PRIMI

CAPPELLETTI DI PESCE BIANCO SUL SUO FONDO E POMODORI CONFIT <i>WHITE FISH CAPPELLETTI IN ITS OWN BROTH AND CONFIT TOMATOES</i>	20
STROZZAPRETI CON RAGÙ DI TRIGLIE DI SCOGLIO E BASILICO <i>STROZZAPRETI WITH ROCK MULLET RAGOUT AND BASIL</i>	18
TAGLIOLINO ALLO SCOGLIO BIANCO SGUSCIATO <i>WHITE SEAFOOD TAGLIOLINO</i>	20
FUSILLONE PASTIFICIO MANCINI ALL'ORTOLANA ARROSTITA <i>PASTIFICIO MANCINI FUSILLONE WITH ROASTED VEGETABLES</i>	16
TAGLIATELLINA AL RAGÙ ROSSO ROMAGNOLO <i>TAGLIATELLINA WITH TRADITIONAL ROMAGNA RAGÙ</i>	16

SECONDI

POLPO ARROSTO CON PUREA DI PATATE E RISTRETTO DI MISO <i>ROASTED OCTOPUS WITH POTATO PURÉE AND MISO REDUCTION</i>	22
TEMPURA DI GAMBERI, CALAMARI E VERDURINE <i>TEMPURA OF PRAWNS, SQUID AND VEGETABLES</i>	20
TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA CON INSALATINA MISTA <i>GRILLED CATCH OF THE DAY STEAK WITH MIXED SALAD</i>	20
CALAMARETTI CON CAVOLO CAPPuccio VIOLA <i>BABY SQUID WITH PURPLE CABBAGE</i>	22
PARMIGIANA DI MELANZANE <i>EGGPLANT PARMIGIANA</i>	16
TAGLIATA DI MANZO SALE E ROSMARINO <i>SLICED BEEF STEAK WITH SALT AND ROSEMARY</i>	20

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.