

LUCIANO

cucina italiana

| | |
|--|----|
| Coppa di testa alla brace con zenzero e granita al kiwi | 14 |
| Carpaccio di rapa rossa, salsa limonata, robiola e croccante di cipolla | 15 |
| Cuore di manzo, fagioli, cozze e pecorino | 16 |
| Baccalà, mandorle, limone, uova di aringa affumicata e cavolini di Bruxelles al miso | 19 |
| Anguilla, rapa bianca e salsa rubra | 18 |
| Uovo morbido, crema di patate, nocciola, polvere di funghi e tartufo | 19 |
| | |
| Amatriciana | 16 |
| Risoni lupini, burro acido e alghe | 18 |
| Signature Carbonara by Luciano Monosilio | 18 |
| Cacio e pepe | 16 |
| Tortellini in brodo | 18 |
| Fusillone al pomodoro giallo e tè Lapsang | 16 |
| | |
| Fegato di vitello, cime di rapa e mazzancolle | 28 |
| Rana pescatrice lardellata, brodo di funghi e uva | 30 |
| Rombo alla brace, carciofi e lattuga | 30 |
| Diaframma di manzo, insalata di finocchi, mandorle tostate e liquirizia | 28 |