

CARTE  
DES VINSLUCANA  
Menus

Si votre choix se porte sur les Menus  
Sapore e Colori et In Lucana (en 4 ou 5 services)  
nous vous demandons de rester, pour l'ensemble de votre  
table, **uniquement sur ces Menus Sapore e Colori et In.**

- **Toute modification du menu fera l'objet d'un supplément de 5€ par changement**

**4 services 52€****Dégustation vins 35€**

Celle-ci est servie jusqu'au plat.

Votre dessert  
remplacé par un fromage +5€

## SAPORE E COLORI

**Bar en tartare...** croquant au sésame | pomme-grenade  
Branzino in tartare | croccante al sesamo | mela-melograno

**Calamarata...** aux courgettes | menthe | noisettes du Piémont | Parmesan 24 mois  
Calamarata... alle zucchine | menta | nocciole del Piemonte | Parmigiano 24 mesi

**Pintade...** jus corsé aux poivres | polenta et oignons confits | chou-rave | pickles d'oignons  
Faraona...sugo al pepe | polenta e cipolle candide | cavolo | cipolle in agrodolce

**Pannacotta...** à la Pistache de Bronte  
Pannacotta... al pistacchio di Bronte

**5 services 59€****Dégustation vins 39€**

Celle-ci est servie jusqu'au plat.

Votre dessert  
remplacé par un fromage +5€

## IN. LUCANA

**Bar en tartare...** croquant au sésame | pomme-grenade  
Branzino in tartare | croccante al sesamo | mela-melograno

**Calamarata...** aux courgettes | menthe | noisettes du Piémont | Parmesan 24 mois  
Calamarata... alle zucchine | menta | nocciole del Piemonte | Parmigiano 24 mesi

**Tagliolini** à la truffe d'automne  
Tagliolini al tartufo d'autunno

**Pintade...** jus corsé aux poivres | polenta et oignons confits | chou-rave | pickles d'oignons  
Faraona...sugo al pepe | polenta e cipolle candide | cavolo | cipolle in agrodolce

**Pannacotta...** à la Pistache de Bronte  
Pannacotta... al pistacchio di Bronte

## SUGGESTION DE VINS

L'Ocra | Moscato di Pantelleria | 8€

**Chers clients, lors de votre réservation, veuillez nous informer  
de vos intolérances alimentaires et /ou allergies.**