

# Menù\*

Coperto € 3,00

Ostriche "Fines de Claire" (14)	€ 3,50/cad.
Capesante dorate al burro (1*,4,6,7,12,14) con purè di carota viola, funghi cardoncelli, gel al caffè e nipitella e cialda croccante	€ 22
Tataki tiepido di pesce spada (4,6,10,12) con verdure in agrodolce, scottata di bietoline e salsa arancia, senape e soia	€ 20
Mazzancolle in oliocottura (2,3,6,8,9,12) con meloncella, mela verde, cetriolini dolci, zucchine e salsa orientale aromatizzata al basilico	€ 19
Carpaccio di gambero rosso e tartare di crostacei (2,7,8,9,12) con anguria in osmosi, burrata, pesto di sedano e pistacchio e foglie orientali	€ 28
-----	
Risotto alla variazione d' acciuga (1*,4,6,7,9,12,14) con zuccina cucuzza, fiore di zucca, caviale di capperi, stracciatella e crumble al finocchietto	€ 25
Spaghetto nero alle cozze Niedditas di Oristano e salicornia (1,4,6,9,12,14) su crema di patate e prezzemolo con maionese di limone arrosto e aria di pepe della tasmania	€ 22
Paccheri gratinati ripieni di crema di crostacei (1,2,4,7,8,9,12) su bisque di scampi e loro tartare aromatizzata alla verbena odorosa	€ 20
-----	
Pesce al forno con patate a velo, pomodorini e maionese (3,4)	€ 85/kg
Frittino di mare con verdure in tempura e salsine aromatiche (1,2,3,6,7,10,12,14)	€ 24
Filetto di baccalà in crosta di ceci con porri e pomodorino (1,4,7,9,14)	€ 26
Tagliata di Tonno in veste di pane (1,4,6,11,12) con pak-choi al sesamo e soia, melanzane perline e salsa ponzu	€ 26

(1.Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte 8. Frutta a Guscio  
9. Sedano 10. Senape 11. Sesamo 12. Solfiti 13.Lupini 14. Molluschi)

\*Alcuni prodotti sono di origine congelata. Alla richiesta, verrà fornita precisazione a riguardo

# Desserts

Sorbetto al mango con mandorle pralinate (8)	€ 5
Gelato al burro salato e caramello con crumble noci e mandorle (1,3,7,8)	€ 7
Mousse in forma all' albicocca e cioccolato bianco (1,3,7,11) con semifreddo e sablè al sesamo e sorbetto all' albicocca	€ 10
Frolla con coulis di ciliegie e crema di biancomangiare (1,3,7,8) con ganache alla fava tonka, semifreddo alla camomilla e sorbetto alle ciliegie	€ 10
Bavarese al caffè (1,3,7,8) con cupoline di mascarpone, cremoso al fondente, gelato e crumble alle nocciole	€ 10

## Vini da Desserts

Franz Haas Moscato Rosa 2022	€ 50
Villa Minelli Passito di Malvasia Istriana 2021 50cl ( <u>Bicchiere - 5,00 €</u> )	€ 30
Tschida Vendemmia Tardiva di uve Moscato 75cl ( <u>Bicchiere - 4,00 €</u> )	€ 30
La Spinetta "Bricco Quaglia" Moscato d' Asti 75cl	€ 24

(1.Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte 8. Frutta a Guscio. Sedano 10. Senape 11. Sesamo 12. Solfiti 13.Lupini 14. Molluschi)

la Lucciola

Carta dei Vini 2024

# Champagne

<u>Jacques Selosse "Initial" Blanc de Blancs Brut</u> (100% Chardonnay) Dosage: 8 g/l	€ 450
<u>Louis Roederer "Cristal" Brut 2015 Brut</u> (40% Chardonnay, 60% Pinot Noir) Dosage: 8 g/l	€ 350
<u>Louis Roederer Collection Cuvée 244 Brut</u> (42% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 18% Pinot Meunier) Dosage: 7 g/l	€ 85
<u>Perrier Jouet "Belle Epoque" Brut 2014</u> (50% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier) Dosage: 8 g/l	€ 270
<u>Philipponnat Grand Blanc Extra Brut 2014</u> (100% Chardonnay) Dosage: 4,25 g/l	€ 120
<u>Philipponnat Blanc de noirs Extra Brut 2016</u> (100% Pinot Noir) Dosage: 4,25 g/l	€ 120
<u>Philipponnat "Royale Réserve" <b>Rosè</b> Brut</u> (20% Chardonnay, 75% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier) Dosage: 9 g/l	€ 100
<u>Philipponnat "Royale Réserve" Brut</u> (30% Chardonnay, 65% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier) Dosage: 8 g/l	€ 75
<u>Gaston Chiquet "Special Club" Brut 2014</u> (70% Chardonnay, 30% Pinot Noir) Dosage: 8 g/l	€ 110
<u>Gaston Chiquet <b>Rosè</b> Brut</u> (30% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier) Dosage: 9,6 g/l	€ 75
<u>Gaston Chiquet Tradition Brut</u> (35% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier) Dosage: 10 g/l	€ 65
<u>Pol Roger Réserve Brut</u> (33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier) Dosage: 8 g/l	€ 85
<u>Aubry Brut <b>Rosè</b></u> (60% Chardonnay, 25% Pinot Noir e Pinot Meunier, 15% Vin Rouges) Dosage: 6 g/l	€ 70

# Champagne

<u>Franck Pascal “Quintessence” Extra Brut 2013</u>	€ 115
<i>(2% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 78% Pinot Meunier) Dosagè: 4 g/l</i>	
<u>Franck Pascal “Fluence” Brut Nature</u>	€ 75
<i>(20% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 22% Pinot Meunier) Dosagè: 0 g/l</i>	
<u>Charles Heidsieck Brut Réserve</u>	€ 75
<i>(40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier) Dosagè: 11 g/l</i>	
<u>Bruno Paillard Première Cuvée Extra Brut</u>	€ 85
<i>(33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier) Dosagè: 6 g/l</i>	
<u>Bruno Paillard Première Cuvée Extra Brut <b>Rosè</b></u>	€ 110
<i>(Assemblaggio segreto a base di Pinot Noir e Chardonnay ) Dosagè: 6 g/l</i>	

# Bollicine

## Francia

Cà del Bosco Satèn Brut 2019	€ 75
Cà del Bosco Cuvèe Prestige <b>Rosè</b> Extra Brut	€ 65
Cà del Bosco Cuvèe Prestige Extra Brut	€ 50
Marchesi Antinori "Tenuta Montenisa" Blanc de Blancs Brut	€ 45
Marchesi Antinori "Tenuta Montenisa" <b>Rosè</b> Brut	€ 45
Monte Rossa " Sansevé" Satèn Brut	€ 45
Monte Rossa " P.R." Blanc de Blancs Brut	€ 45
Monte Rossa " Coupé" Pas Dosè	€ 45
Bellavista Pas Operè Brut 2016	€ 75

## Italia

Alta Langa Contratto Millesimato Pas Dosè 2019	€ 45
Oltrepò Pavese Frecciarossa Metodo Classico Extrabrut 2021	€ 33
Oltrepò Pavese Frecciarossa Metodo Classico <b>Rosè</b> Extra Brut 2020	€ 33
Valdobbiadene Santa Margherita "52" Prosecco Superiore 2023	€ 25

## Francia

Maison Vergnes "Cremant de Limoux" Brut <b>Rosè</b>	€ 25
Maison Vergnes "Blanquette de Limoux" Brut	€ 25

# Mezze Bottiglie

## Bianchi

Livio Felluga "Shariss" (Chardonnay, Ribolla Gialla) 2023 € 15

## Bollicine

Cà del Bosco Cuvèe Prestige Extra Brut € 30

# Vino al Calice

Panizzi Vernaccia di S. Gimignano 2023 € 5

Aia Vecchia Vermentino di Castagneto Carducci 2023 € 5

Panizzi "Ceraso" **Rosè** (Sangiovese, Merlot) 2023 € 5

Valdobbiadene Santa Margherita "52" Prosecco Superiore 2023 € 6

# Bianchi

## Toscana

Panizzi Vernaccia di S. Gimignano Riserva 2020	€ 45
Panizzi Vernaccia di S. Gimignano Santa Margherita 2022	€ 30
Panizzi Vernaccia di S. Gimignano 2023	€ 22
Montenidoli Vernaccia di S. Gimignano Riserva "Carato" 2020	€ 50
Montenidoli Vernaccia di S. Gimignano "Fiore" 2022	€ 33
Montenidoli Vernaccia di S. Gimignano Tradizionale 2022	€ 28
Tenuta di Valgiano "Palistorti" (Vermentino, Trebbiano, Malvasia, Grechetto) 2022	€ 35
Fattoria Le Pupille "Poggio Argentato" (Sauvignon, Petit Manseng) 2023	€ 25
Antinori Tenuta Le Mortelle "Vivia" (Vermentino, Viognier, Ansonica) 2023	€ 24

## Bolgheri

Le Macchiole "Paleo" (Chardonnay, Sauvignon) 2021	€ 70
Grattamacco Vermentino 2021	€ 65
Tenuta Argentera "Scenario" Vermentino 2022	€ 65
Tenuta Argentera "Eco di Mare" Vermentino 2023	€ 25
Guado al Melo "Criseo" (Cuvée a base Vermentino) 2021	€ 38
I Greppi "Vior" Viognier 2023	€ 30
Antinori Tenuta Guado al Tasso Vermentino 2023	€ 28
Aia Vecchia Vermentino 2023	€ 20

## Umbria

Antinori Castello della Sala "Cervaro della Sala" Chardonnay 2022	€ 85
Antinori Castello della Sala "Conte della Vipera" Sauvignon 2023	€ 40

## Liguria

Cantine Bosoni "Lunae" Etichetta Nera Vermentino di Luni 2023	€ 30
---	------

## Puglia

Antinori Tenuta Bocca di Lupo "Pietrabilanca" Chardonnay 2023 € 33

## Friuli Venezia Giulia

Jermann "W..Dreams.." Chardonnay 2021 € 75  
Jermann "Vintage Tunina" (Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia) 2021 € 75  
Jermann "Vinnæ" Ribolla Gialla 2022 € 35  
Jermann Traminer Aromatico 2022 € 35  
Jermann Chardonnay 2022 € 35  
Doro Princic Malvasia 2022 € 35  
Doro Princic Pinot Bianco 2023 € 35  
Livio Felluga "Terre Alte" (Sauvignon, Pinot Bianco, Friulano) 2020 € 100  
Livio Felluga "Shariss" (Chardonnay, Ribolla Gialla) 2023 € 25  
Volpe Pasini Ribolla Gialla 2023 € 24  
Volpe Pasini Pinot Grigio 2023 € 24  
Volpe Pasini Sauvignon 2023 € 24

## Alto Adige - Valle d' Aosta

Cantina Terlano "Quarz" Sauvignon 2021 € 75  
Cantina Terlano "Lunare" Gewürztraminer 2022 € 65  
Cantina Terlano "Vorberg" Pinot Bianco Riserva 2021 € 50  
Cantina Terlano Pinot Bianco 2023 € 25  
Franz Haas "Manna" (Blend a base Riesling) 2022 € 45  
Franz Haas Petit Manseng 2022 € 40  
Colterenzio "Berg" Pinot Bianco Riserva 2021 € 35  
Colterenzio "Perelise" Gewürztraminer 2023 € 30  
Colterenzio "Harrer" Riesling 2022 € 30  
Tiefenbrunner "Turmhof" Chardonnay 2021 € 30  
Tiefenbrunner "Turmhof" Sauvignon 2022 € 30  
Köfererhof Sylvaner (Val d' Isarco) 2022 € 30  
Castelfeder "Lahn" Kerner 2022 € 30  
Ottin Petite Arvine 2021 € 35

## Veneto

Suavia "Monte Carbonare" Soave Classico 2021 € 33

## Sicilia

Benanti Etna Bianco Carricante 2022 € 33

Planeta Chardonnay 2022 € 45

Planeta "Cometa" (Fiano) 2022 € 40

## Sardegna

Capichera "Classico" Vermentino Isola dei Nuraghi 2022 € 55

Capichera "Vign' Angena" Vermentino di Gallura 2023 € 45

Capichera "Lintori" Vermentino di Sardegna 2023 € 30

Pala "Stellato" Vermentino Isola dei Nuraghi 2021 € 38

Cantine Monti "Funtanaliras" Vermentino di Gallura 2023 € 25

## Francia

Grand Régnard Chablis Chardonnay 2021 € 75

Régnard Bourgogne "Retour des Flandres" Chardonnay 2022 € 40

Albert Pic "Saint Pierre" Chablis Chardonnay 2022 € 50

Daniel Dampt & Fils Chablis Chardonnay 2022 € 50

De Ladoucette "Pouilly-Fumé" Sauvignon 2020 € 55

Comte Lafond Sancerre Sauvignon 2022 € 55

# Rossi

## Toscana

<u>Poggio al Tesoro "Dedicato a Walter" 2015</u>	€ 250
(Cabernet Franc )	
<u>Marchesi Antinori "Tignanello" 2020</u>	€ 150
( Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc )	
<u>Grattamacco Bolgheri Superiore 2015/2016</u>	€ 160
( Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese )	
<u>Grattamacco "L'alberello" Bolgheri Superiore 2016</u>	€ 120
( Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc )	
<u>Grattamacco Bolgheri 2021</u>	€ 35
( Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese )	
<u>"Castello di Bolgheri" Bolgheri Superiore 2019</u>	€ 120
(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)	
<u>Casanova della Spinetta "Il Nero" Sangiovese 2019</u>	€ 25
<u>Panizzi Pinot Nero 2022</u>	€ 25

## Altre regioni

Tiefenbrunner "Linticlarus" Pinot Noir Riserva 2019 (Alto Adige)	€ 55
Cantina Terlano Pinot Nero 2023 (Alto Adige)	€ 33
Cantine Bosoni Lunae Cilieggiolo 2023 (Liguria)	€ 30
Franz Haas "Sofi" Lagrein (Alto Adige)	€ 24

# Rosè

Franz Haas Pinot Nero 2023	€ 35
Capichera "Tambè" (Carignano e altre uve nere autoctone) 2023	€ 30
Poggio al Tesoro "Cassiopea" (Cabernet Franc, Merlot) 2023	€ 25
Casanova della Spinetta (Sangiovese, Prugnolo gentile) 2023	€ 25
Tenuta Argentiera "I Pianali" (Syrah, Cabernet Sauvignon) 2023	€ 25
Panizzi "Ceraso" (Sangiovese, Merlot) 2023	€ 20