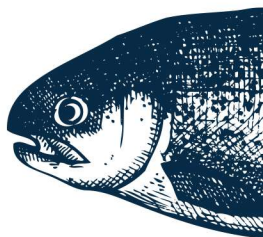


Santa Lucia

OSTERIA DI PESCE

PANE - VINO - MARE





BISTROT

✕

I CRUDI*

Ostriche	€ 3
Crudo del giorno	€ 18
Tartare dello chef	€ 12

I FORMAGGI

La nostra selezione di formaggi
Serviti con marmellate e crostini € 15



IL CAVIALE



Caviale Baikal	10 g € 18
Caviale Kaluga Amur	10 g € 30
Caviale Asetra	10 g € 32

DALLA CUCINA

Scaloppa di Foie gras, salmone e marmellata di arance del Gargano PresidioSlowFood	€ 15
Uovo al tegamino con caviale Baikal e sale di Maldon	€ 12

DAL BISTROT

Crostino con burro di Normandia, acciughe del Mar Cantabrico e pomodorini secchi	€ 3,5
Fresella con mozzarella di bufala campana 180 g, pomodoro datterino, alici marinate	€ 10
Salmone affumicato con stracciatella di burrata	€ 12
Panino con affumicato di pesce, lonzino di fico PresidioSlowFood e stracciatella di burrata	€ 10

✕

* I CRUDI POSSONO VARIARE IN BASE
ALLA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO

Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattuto) ai sensi del Reg. CE 853/2004.

✕

AL CALICE

✕

I BIANCHI

Friulano <i>Paolo Caccese - Friuli</i>	€ 3,5
Ribolla gialla <i>Gianpaolo Colutta - Friuli</i>	€ 3,5
Traminer Aromatico <i>Paolo Caccese</i>	€ 3,5

I ROSSI

Pinot nero <i>Pojer & Sandri - Trentino</i>	€ 3,5
--	-------



LE BOLLICINE

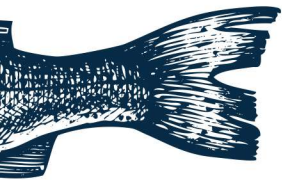
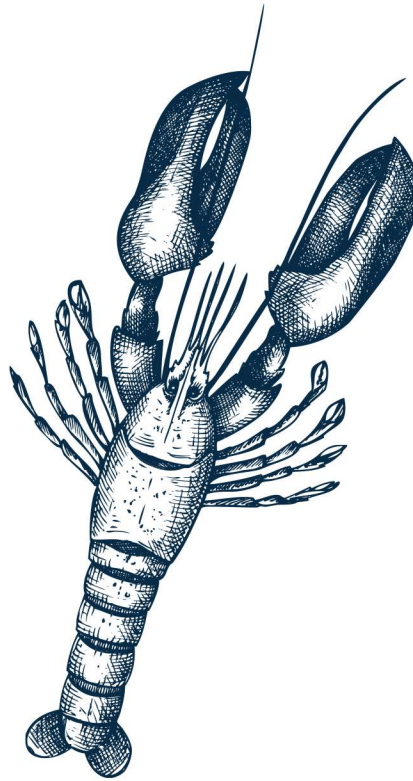
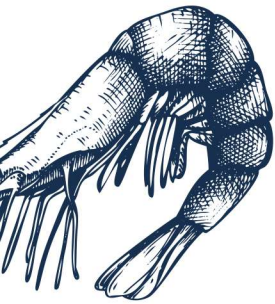
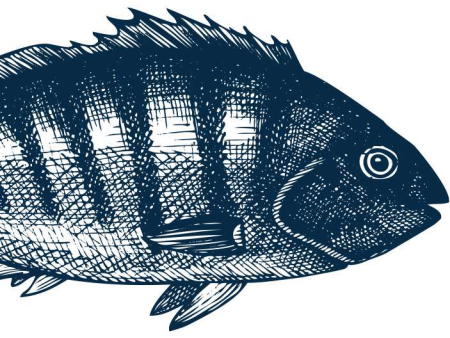


PROSECCO Marsuret <i>Valdobbiadene superiore</i>	€ 3,5
SPUMANTE MonteRossa <i>Franciacorta</i>	€ 5
CHAMPAGNE Edouarde Gauthier	€ 10

I DOLCI

Santa Lucia <i>Crema diplomatica, lingua di gatto, frutti di bosco</i>	€ 6
Semifreddo al Pistacchio Verde di Bronte DOP ricoperto di cioccolato <i>Crumble, spugna di Pistacchio, coulis di arancia, cioccolato fondente</i>	€ 6
Tartelletta <i>Frolla ripiena di ricotta dolce e ciliegia del Piemonte sciroppata</i>	€ 6
Dolci secchi <i>Cantucci alle mandorle, cantucci al cioccolato, ciambelline al vino rosso</i>	€ 6

✕



Santa Lucia

OSTERIA DI PESCE

PANE - VINO - MARE

