



LUCCIOLA

Set Dinner Menu

Served with Coffee and Tea

ANTIPASTI

MINISTRONE (V)

Traditional Vegetable Soup, Chifferi Pasta, 36 Month Aged Parmigiano Cheese

LA BURRATA PUGLIESE (V)

Apulian Burrata, Vesuvian Tomato Datterino, Basil Leaf, Extra Virgin Olive Oil

IL VITELLO TONNATO

Veal tenderloin, Tuna sauce, Modena aged balsamic, Pantelleria Capers

INSALATA DI SPINACI NOVELLI, PECORINO E NOCI (V)

Baby Spinach Leaf, Quail Egg, Roast Walnut, Red Radish, Pecorino Romano, Honey & White Balsamic Vinegar Dressing

IMPEPATA DI COZZE AL VINO BIANCO

Black Mussels, Parsley & Garlic, Ground Black Pepper

MAIN COURSE

LA CARBONARA AI RICCI DI MARE

Linguine Pasta, sea urchin and organic egg, wild fennel leaf

TAGLIATELLE 36x36 AL TARTUFO NERO (V)

Egg Yolk Homemade Tagliatelle, 36 Month Aged Grana Padano Cheese, Alpine Butter, Seasonal Black Truffle

IL FILETTO DI BRANZINO ALL'ACQUA PAZZA

Chilean Sea Bass fillet, Black Mussels & Veraci Clam Broth

LA TAGLIATA DI MANZO AMERICANO

U.S Prime Rib Eye Steak, Wild Rocket Leaf & Vesuvian Datterino Tomato, Aged Modena Balsamic, 36 Month Parmigiano Reggiano, Roast Novelle Potato

LA PIZZA AL PROSCIUTTO DI PARMA

Pummarola, Mozzarella Fior di Latte, 24 Month Parma Ham, Rocket Leaf, Grana Padano

DESSERT

IL TIRAMISÙ TRADIZIONALE

Our Signature Tiramisu

LA PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO

Panna Cotta, Wild Berries, Meringue

BONET

Chocolate & Amaretti Caramel Bar