

Luci&Ombre

REPERTORIO

CROSTINI & CICHETTI

Crostino con Caprino e Pancetta croccante ^{1,7}	2,00
Pinot Nero 2018 – La Callaltella	3,00
Taròz della Valtellina ⁷	2,00
Teroldego Rotaliano “Single Barrel” 2017 – Andrea Martinelli 1860	3,90
Polpette di Riso al Radicchio e Gorgonzola ^{1,3,7,9}	2,50
Rosso “G3” 2020 – Giuriolo Ca Rusa	2,50
Radicchio, Fontina e Pancetta ⁷	2,50
Recantina 2019 – Sartor Emilio	3,00
Polpette di Carne al sugo ^{1,3,7}	2,50
Nero d’Avola “.20” – Ottoventi	3,00
Focaccina con Straciatella affumicata, Guanciale e Radicchio ^{1,4,7}	3,00
Manzoni Bianco “G7” 2020 – Giuriolo Ca Rusa	2,50
Flan di Spinaci con crema di Zucca e colatura di Alici ^{3,4,7}	3,00
“Ellipsis” 2019 – Borgo Moncalvo	4,00
Polenta e Trippe alla Parmigiana ^{7,9}	3,00
Raboso 2018 – La Callaltella	3,90
Mozzarella in carrozza Luci&Ombre ^{1,3,4,7}	3,50
SL “El Perer” 2020 (“col fondo”) – Zinto	2,50
Tartare di Manzo ^{1,10}	3,50
Chardonnay 2020 – Sartor Emilio	2,50
Mezzaluna alla Capasanta con crema di Carciofi ^{1,3,4,7}	3,50
Chardonnay 2018 – Fattoria Le Vegre	3,00
Cannolo salato con Storione mantecato, Patate, Olive Taggiasche ^{1,3,4,7}	3,50
Pinot Grigio 2019 – La Callaltella	3,00
Filetto di Triglia fritto con salsa Aioli ^{1,3,4}	3,50
Timorasso “Rugiada del Mattino” 2019 – I Carpini	4,20
Seppie in umido 2.0 ¹⁴	3,50
Edel 2020 – Terre di Cerealto	4,40
Brasato di Guancia di Vitello al Merlot ^{9,12}	4,00
Bolgheri Rosso “L’Invidio” 2018 – Podere Sette	5,20
Pane e coperto	2,00

Luci&Ombre

DEGUSTAZIONI

Assaggi di Luci&Ombre (3 crostini e/o cicchetti)	fino a	11,50
Luci&Ombre (6 crostini e/o cicchetti)	fino a	22,00

HAPPY ENDINGS

Crostata d'Inverno ^{1, 3, 7, 12}	5,00
Flan al Cioccolato ^{1, 3, 7}	5,00
Caffè e dintorni ^{1, 3, 7}	5,00
Biscotti fatti in osteria e Zibibbo passito ^{1, 3, 7, 8, 12}	7,00
Degustazione di Formaggi e Manzoni Bianco passito ^{7, 12}	9,00

PANINI

	Medio	Grande
Mortadella "Favola" e Grana Padano ^{1, 7} (Palmieri, Consorzio GP)	4,00	6,50
Porchetta artigianale e Monte Veronese ^{1, 7} (Scagno, Caseificio Gardoni)	4,00	6,50
Pancetta e Latteria stagionato ^{1, 7} (Villani, Caseificio Basso)	4,00	6,50
Sopressa e Asiago ^{1, 7} (Michele Favretto, Caseificio Basso)	4,00	7,00
Speck e Taleggio ^{1, 7} (Villani, Caseificio San Giovanni)	4,50	7,50
Brisaola della Valchiavenna e Caprino ^{1, 7} (Ma., Caseificio Trebi)	5,00	8,50

TAGLIERI

Small ⁷	6,00
Medium ⁷	11,00
Custom ⁷	<i>prezzo in base alla tipologia e alla quantità di ogni prodotto</i>