

Luci&Ombre

CROSTINI & CICHETTI

| | |
|--|--------------|
| Merluzzo speziato con Asparagi e consommé alla Curcuma* ^{4,9} "Edel" 2020 - Terre di Cerealto | 4,50 5,80 |
| Tartare di Ombrina con vinaigrette alle Ciliegie ^{1,4,7} Chardonnay 2021 - Sartor Emilio | 5,00 3,00 |
| Crostino con Cozze, Spinaci e Bottarga* ^{1,7,14} Garganega 2021 - Cantina Mattiello | 4,50 3,00 |
| Storione del Sile e Asparagi in saòr ⁴ Albana di Romagna "Albarara" 2022 - Tenuta Santa Lucia | 5,00 3,90 |
| Strudel salato con Scarola, Capperi, Uvetta e Mandorle ^{1,8} Verduzzo 2020 - La Callaltella | 3,50 3,00 |
| Riso al salto allo Zafferano con Piselli e ragù di Maiale* ^{7,9} Bonarda dell'Oltrepò Pavese 2021 - Padroggi La Piotta | 4,00 3,00 |
| Frico agli Asparagi ⁷ Rosso "G3" 2022 - Giuriolo Ca Rusa | 3,00 3,00 |
| Involtino di Maiale con Asparagi e Scamorza affumicata* ⁷ Ciliegiolo "Pozze Rosse" 2019 - Tenuta Agostinetto | 4,00 4,40 |
| Cevapcici di Manzo e Maiale con Piotr's Mayonnaise ³ Cabernet Franc "Settanta" 2016 - La Callaltella | 4,50 5,00 |
| Millefoglie al Cacao con Paté di Fegatini di Pollo ^{1,3,7} Recioto della Valpolicella 2017 - Antolini | 4,00 4,90 |

I CLASSICI

| | |
|---|--------------|
| Focaccina con Stracciatella, Asparagi verdi e salsa di Acciughe* ^{1,4,7} Vermentino "La Terrazza" 2022 - Tenuta Agostinetto | 3,50 3,80 |
| Tartare di Manzo* ^{1,10} "8-Cai" 2022 - Rarefratte | 4,00 4,70 |
| Crostino con Caprino e Pancetta croccante ^{1,7} Rosato "Levante" 2023 - Tenuta Agostinetto | 2,50 3,50 |
| Mozzarella in carrozza Luci&Ombre ^{1,3,4,7} SL "El Perer" 2022 ("col fondo") - Zinto | 4,00 2,50 |
| Polpette di Manzo fritte con salsa allo Yogurt* ^{1,3,7} Recantina 2022 - Sartor Emilio | 3,50 3,50 |
| Pane e coperto | 3,50 |

Luci&Ombre

MENÙ DEGUSTAZIONE

| | |
|--|-------|
| Luci (Selezione di Salumi, 4 "Classici", Selezione di Formaggi, Dolce) | 26,00 |
| Ombre (6 Cicchetti dal Repertorio e un Dolce) | 30,00 |

HAPPY ENDINGS

| | |
|---|---------------|
| Biscotti fatti in osteria ^{1,3,7,8} Verduzzo "Malice" 2021 - La Callaltella | 5,00 3,20 |
| Panna Cotta alla Liquirizia con Lemon Curd ^{1,3,7} Liquirizia - Luci&Ombre | 6,00 4,00 |
| Cheesecake alle Ciliegie ^{1,3,7,8} Zibibbo "Scibà" 2021 - Ottoventi | 6,00 3,20 |
| Pane e Cioccolato ^{1,3,7} "El Vin de Sandro" 2008 Metodo Solera - Sandrin | 6,00 10,90 |
| Degustazione di Formaggi ⁷ Manzoni Bianco "Privé" 2020 - La Callaltella | 6,00 3,20 |

PANINI E FOCACCE

| | Medio | Grande |
|--|-------|--------|
| Lardo di Colonnata e Asiago dolce ^{1,7} (Bertelli, Caseificio Basso) | 6,00 | 9,00 |
| Crudo del Carso e Morlacco ^{1,7} (L'Insolito Maiale, Michele Favretto) | 6,00 | 9,00 |
| Magatello e Fresco Capra ^{1,7} (Luci&Ombre, Casearia Arnoldi) | 6,00 | 9,00 |
| Mortadella "Favola" e Parmigiano Reggiano ^{1,7} (Palmieri, Maestriar) | 6,00 | 9,00 |
| Porchetta Trevigiana e Montasio ^{1,7} (Scagno, Caseificio Basso) | 6,00 | 9,00 |
| Coppa del Carso e Pecorino di Pienza ^{1,7} (L'Insolito Maiale, Val d'Orcia) | 6,00 | 9,00 |
| Salame e Bastardo Riserva ^{1,7} (Dino Rosato, Caseificio Basso) | 6,00 | 9,00 |

TAGLIERI

Custom⁷ *prezzo in base alla tipologia e alla quantità di ogni prodotto*

ALLERGENI: 1 CEREALI E DERIVATI - 2 CROSTACEI - 3 UOVA - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE - 8 FRUTTA A GUSCIO
9 SEDANO - 10 SENAPE - 11 SESAMO - 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI