

I NOSTRI APERITIVI

MARSALA VERGINE BAGLIO FLORIO '97 EURO 6,00

BOLLICINE ITALIANE

FRANCIACORTA GRAN CUVEE BELLAVISTA '05 EURO 10,00

BELMOUNT SELEZIONE VICOLO SANTA LUCIA VILLA BONI '01 EURO 7,00

CHAMPAGNE

CHAVOT LE 7 CEPAGES LAHERTE FRERES EURO 10,00

OGER SIMPHONIE D'AUTOMNE G. CRU B. BLANC V. ELENOIRE EURO 10,00

COCKTAIL

AMERICANO EURO 8,00

MARTINI COCKTAIL EURO 8,00

VICOLO
SANTA LUCIA
R E S T A U R A N T

IL PANE A LIEVITO NATURALE,
LA PICCOLA PASTICCERIA DI TOMMY ED IL COPERTO:

EURO 3,00

LA MIA BRIGATA È COMPOSTA DA:
MICHELE, TOMMY, GIACOMO E ASSANE

IN SALA:
LEO IL MAITRE
ALAN IL SOMMELIER
YAMILA

INSIEME VI AUGURIAMO UNA PIACEVOLE SERATA...

STEFANO CIOTTI
CHEF

VICOLO
SANTA LUCIA
R E S T A U R A N T

"SOLOCRUDO" DI PESCI E CROSTACEI, OSTRICA ESOTICA	EURO 30,00
TRIGLIA AL BURRO DEI SUOI FEGATINI, CREMA DI FAGIOLI ZOLFINI E CAROTE GLASSATE	EURO 20,00
INSALATA DI MARE, ZUPPA DI OLIO EXTRA VERGINE E VONGOLE	EURO 20,00
SOGLIOLE, PORRI MANTECATI COME UN RISOTTO E SALSA IODATA	EURO 25,00
SGOMBRO ARROSTITO ALLE OLIVE NERE, YOGURT E RABARBARO	EURO 25,00
FOIES GRAS D'ANATRA ARROSTITO, CIPOLLA CARAMELLATA AL RIESLING	EURO 25,00
GNOCCHI DI SOLO BACCALÀ, POMODORI COSTOLUTI PICCANTI E OLIVE NERE	EURO 22,00
CHITARRINE AL PECORINO DI FOSSA, ALICI, TARTUFO NERO E LIMONE CANDITO	EURO 18,00
RISOTTO AGLI SCAMPI E ZAFFERANO, ARANCE AMARE CANDITE	EURO 25,00
SPAGHETTI "MANCINI" AL SUGO DI MAZZOLA	EURO 18,00
TORTELLI DI BRASATO DI MORA ROMAGNOLA, ZUPPA DI GRANO E BIRRA SCURA	EURO 18,00
SAN PIETRO COTTO IN OLIO DI OLIVE NERE, ZUCCHINE ALLA SCAPECE E POMODORO DOLCE	EURO 28,00
FRITTURA DI PESCI E VERDURE, MERINGA ALL'ACETO BALSAMICO	EURO 32,00
RANA PESCATRICE, CREMA DI PANE E ALICI AL TARTUFO BIANCO, PATATE SABBIAE	EURO 28,00
FILETTO DI MORA ROMAGNOLA COME UNA TATAKI, CARMELLO ALLA COLATURA DI ALICI E RADICCHIETTO	EURO 28,00

VICOLO
SANTA LUCIA
R E S T A U R A N T

"GRAN PASTO A BASE DI PESCE E CARNE"

SETTE PIATTI A MODO MIO
EURO 80,00

"TUTTO PESCE NIENTE PASTA"

CINQUE PIATTI A MODO MIO
EURO 60,00

"MENU DI TERRA"

CINQUE PIATTI A MODO MIO
EURO 55,00

L'ABBINAMENTO AL CALICE CURATO DAL NOSTRO SOMMELIER
EURO 40,00

I MENU DEGUSTAZIONE SONO CONSIGLIATI PER L'INSIEME DELLA TAVOLA

VICOLO
SANTA LUCIA
R E S T A U R A N T

I DOLCI

EURO 10,00

ZUPPA INGLESE CONTEMPORANEA

CREMA AL MASCARPONE, BISCOTTO AL BAILEYS,
SORBETTO AL CIOCCOLATO

PRALINA CROCCANTE AL CACAO VENEZUELANO E MUSCOVADO
ANANAS E GELATO ALLO ZENZERO E LIME

MELA VERDE, RIBES ROSSO E GELATO DI YOGURT E PEPE SARAWAK

SPUMA DI MIELE DELL'AZIENDA BRUSI, SORBETTO ALLE ALBICOCHE
E MANDORLE AMARE

ZUPPETTA DI AGRUMI, FINOCCHI E SORBETTO AL BERGAMOTTO

VICOLO
SANTA LUCIA
R E S T A U R A N T

I GELATI

EURO 8,00

CREMA ALLA VANIGLIA BOURBON E LIMONE

CIOCCOLATO FONDENTE 80%

PISTACCHI DI BRONTE

I SORBETTI

EURO 8,00

COCCO

LAMPONE

ANANAS