



LA LUCERTOLA

h o t e l r i s t o r a n t e



The menù

Antipasti / Appetizers

Insalata di Mare con verdure croccanti € 16,00
Sea salad with crunchy vegetables

Tentacolo di polpo scottato con crema di patate € 18,00
al timo e pomodorini confit
Seared octopus tentacle with thyme potato cream and confit cherry tomatoes

Pesce spada marinato all'aceto con pepe rosa € 16,00
e zest di arancia
Swordfish marinated in vinegar with pink pepper and orange zest

Crocchette di baccala con misticanza e salsa all'aglio € 13,00
Cod-fish croquettes with mixed salad and garlic sauce

Carpaccio di manzo marinato alle erbe € 14,00
con misticanza e maionese aromatizzata
Beef carpaccio marinated in herbs with mixed salad and flavored mayonnaise

Caprese € 13,00
Caprese salad

Parmigiana di melanzane € 13,00
Eggplant parmigiana



Primi / First courses

Tubetti con pesto di rucola, cozze e scaglie di pecorino <i>Tubetti with rocket pesto, mussels and pecorino flakes</i>	€ 16,00
Gnocchetti alla pescatora <i>Pescatora dumplings</i>	€ 18,00
Bottoni bufala e gamberi <i>Stuffed pasta with buffalo ricotta and prawns</i>	€ 22,00
Linguine agli scampi <i>Linguine with scampi</i>	€ 18,00
Cavatelli con melanzane, pomodorini gialli e granella di pistacchio <i>Cavatelli with aubergines, yellow cherry tomatoes and chopped pistachios</i>	€ 16,00
Scialatielli alla Nerano <i>Scialatielli pasta with courgettes and provolone cheese</i>	€ 16,00
Mezze maniche con ragu di ricciola alla mediterranea <i>Mezze maniche with Mediterranean-style amberjack ragù</i>	€ 18,00



Secondi / Second courses

Triglia scottata su spinacino al burro con fonduta di provola <i>Seared red mullet on buttered spinach with provola fondue</i>	€ 18,00
Filetto di orata all'acqua pazza <i>Sea bream fillet in crazy water</i>	€ 18,00
Frittura di alici, gamberi e calamari con dressing <i>Fried anchovies, prawns and squid with dressing</i>	€ 18,00
Seppia all'orientale con crema di piselli e crumble di pane profumato al timo <i>Oriental-style cuttlefish with pea cream and thyme-scented bread crumble</i>	€ 16,00
Filetto di maiale al pepe verde con crudité di scarola riccia <i>Pork fillet with green pepper and raw curly endive</i>	€ 18,00
Entrecôte con riduzione di Aglianico <i>Entrecôte with Aglianico reduction</i>	€ 20,00



Contorni / Contours

Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 6,00
Melanzane a funghetto <i>Fried aubergines with cherry tomatoes sause</i>	€ 6,00
Zucchine alla scapece <i>Scapece courgettes eith mint and vinegar</i>	€ 6,00
Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	€ 6,00
Insalata di pomodori <i>Tomato salad</i>	€ 6,00

Taglieri / Boards

Tris di formaggi <i>Trio of chees</i>	€ 15,00
Misto di salumi <i>Mixed cured meats</i>	€ 18,00



Frutta / Fruits

Affettato di frutta <i>Sliced fruits</i>	€ 7,00
Ananas <i>Ananas</i>	€ 7,00
Frutta di stagione <i>Seasonal fruits</i>	€ 5,00

Dolci / Dessert

Tiramisù <i>Dessert with mascarpone cream and ladyfingers soaked in coffee</i>	€ 6,00
Cheese cake ai frutti rossi <i>Cheese cake with soft fruits</i>	€ 6,00
Cheese cake al cioccolato <i>Cheese cake with chocolate</i>	€ 6,00



Allergeni / Allergenes

Il responsabile dell'autocontrollo aziendale (HACCP) ha predisposto secondo quanto riportato nell'allegato DEL REG. 1169/2011 delle procedure di gestione e controllo degli allergeni di seguito riportati ("Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori")

The person responsible for the company's self-control system (HACCP) has implemented, in accordance with Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011, procedures for the management and control of the allergens listed below ("Provision of food information to consumers").

						
Pesce	Molluschi	Latticini	Glutine	Frutta a guscio	Crostacei	Arachidi
Fish	Molluscs	Milk Dairy product	Gluten	Tree nuts	Crustaceans	Peanuts
						
Lupini	Uova	Anidride solforosa e solfiti	Soia	Sesamo	Senape	Sedano
Lupin	Eggs	Sulphur dioxide and sulphites	Soy	Sesame	Mustard	Celery

Si pregano i sigg.ri di comunicare al personale addetto, all'atto delle ordinazioni, le eventuali allergie o intolleranze, anche se non contemplate nel suddetto allegato.

Customers are kindly requested to inform the staff, at the time of ordering, of any allergies or intolerances, even if not included in the list above.

Il personale sarà a completa disposizione dei clienti per fornire informazioni sugli ingredienti delle preparazioni gastronomiche.

Our staff will be happy to provide further information about the ingredients used in our dishes.