



Ristorante La Corte di Lucia

Menù

Antipasti

Insalata tiepida di Mare mista 19

Code di Gamberi alla Catalana 18

Tartare di Ombrina alla Mediterranea con Coulis
di Uva Spina 18

Gamberi fritti con Salsa al Pomodoro
leggermente piccante 16

Flan di Asparagi con Coppa di Patanegra 14

Tartare di Fassona Piemontese su Croccante di Taralli
e Crema di Burrata 20

Selezione di Salumi Iberici con Focaccia 35

Carne Salada di nostra produzione lievemente
affumicata con Uova di Quaglia e Misticanza 17

Culatello con Gnocco Fritto 18



Ristorante La Corte di Lucia

Menù

Primi

Spaghetti ai Frutti di Mare 20

Garganelli con Cicale di Mare 17

Risotto al Pesce Persico del Lario

(minimo per 2 persone) 23

Tagliolini spadellati con Carciofi, Gamberi
e Olive Taggiasche 18

Gnocchetti di Rapa Rossa con Ragù di Cinghiale 16

Panzerotti gratinati ripieni di Prosciutto, Formaggio
e Besciamella 15

Ravioli ripieni di Stracotto al Barolo con Fonduta
di Bitto e Crema di Tartufo 18



Ristorante La Corte di Lucia

Menù

Secondi

Zuppa di Pesce con Pane Tostato 28

Branzino alla Brace 17

Polpo alla Brace con Olive Taggiasche, Pomodorini,
Patate e Insalata 24

Petto d'anatra Cotto a Bassa Temperatura con Dadolata
di Mele caramellate, Pepe Sansho e
Riduzione al Vino Rosso 19

Guancette di Manzo Cotte a Bassa Temperatura con Purè
di Patate al Mirtillo 17

Filetto di Manzo Argentino al Pepe Verde 32

Pluma Iberica alla Brace con Crema di Sedano Rapa 26

Tagliata di Fassona Piemontese con Salsa Bbq
e Cipolla Croccante 23

Cuberoll di Black Angus Argentino alla brace 30



Ristorante La Corte di Lucia

Menù

Carne alla Brace

Fiorentina di Chianina IGP 5R Agricola San Giobbe

9,50/hg

Costata di Chianina IGP 5R Agricola San Giobbe

9,00/hg

Costata di Sashi Choco Finlandese

9,00/hg

Costata di Arakin Spagnola

9,00/hg

Costata di Manza Abruzzese

9,00/hg

Contorni

Insalata Verde 4

Verdure alla Brace 6

Insalata Mista 5

Patate Fritte o al Forno 5



Ristorante La Corte di Lucia

Menù

Dessert

Sorbetto al Limone 5

Sorbetto al Limone cona Vodka 5,50

Soufflé al cioccolato 6

Waffle con Nutella e Panna Montata 7

Tartelletta con Crema Pasticcera e Frutti di Bosco 6,50

Panna Cotta con Cioccolato Bianco 6

Tortina di Mousse ai Frutti di Bosco e Fragole 7

Gelato Artigianale secondo disponibilità 2,00 a Pallina

Se hai allergie, intolleranze o segui una dieta particolare, non esitare a comunicarcelo: saremo felici di preparare un piatto su misura per te.

I piatti proposti nel menù potrebbero variare in base alla disponibilità