LUIGIA

The best of Italy

ENTRÉE À PARTAGER :

ASSORTIMENTO DI BRUSCHETTE
Bruschetta avec tomates datterini, bruschetta pugliese et bruschetta bolognese

TRUFFINI
Boulettes de riz au fromage Pecorino Romano DOP, remplies de sauce aux truffes, panées et frites

PLAT PRINCIPAL À CHOIX ENTRE :

FETTUCCINE PESTO, PINOLI E BURRATA
Pesto de basilic, pignons grillés, tomates séchées et burrata Pugliese

INSALATA DI POLPO
Poulpe, olives vertes, tomates datterini, oignon rouge, céleri et basilic

FOCACCIA BURRATINA
Burrata stracciata, tomate pacchetelle rouge, pesto au basilic

MARGHERITA CON SALAME PICCANTE
Sauce tomate, fior di latte, salami piquante, basilic

DESSERT À CHOIX ENTRE :

GELATO ARTIGIANALE (Une (1) boule)
Choisissez votre goût préféré; cacao, pistache sicilienne, crème aux oeufs, caramel salé, café, noisette our sorbet citron, fraise, pêche

PANNA COTTA
Avec un coulis de fraises

BOISSONS :

Deux (2) verres à choix par personne :

BIÈRE (Blonde, Blanche, Rouge non filtrée)

Vin Blanc **Ciarea, Gavi Di Gavi Docg**

📍 Cantine Sant'Agata
🌍 Piémont
🌡️ 12,50 %
🍇 Cortese 100%

Vin Rouge **Barbera Altea**

🌍 Piémont
🌡️ 13,5%
🍇 100% Barbera
🔴 rouge rubis

SOFT DRINK.

65.- PAR PERSONNE
RESTAURANT LUIGIA ACADEMY