

La Lira

Antipasti

Battuto di gamberi di Porto S. Spirito su insalata emulsionata
all'olio extravergine di oliva, succo di crostacei e ginger

Insalatina di asparagi al vapore servita in cestino croccante e la maionese
ai semi di senape
Passatina di fagioli di Sorana con creste
di galletto e scampi

Uovo di cascina cotto a bassa temperatura con purea di finocchio, lardo di
colonnata e pepe di Sarawak

Salsicetta di gallina di Saluzzo croccante con purea di tapinambur

Prosciutto della nostra cucina cotto al profumo di spezie accompagnato
con piccola caprese

Primi piatti

Linguine di semola con alicette fresche, pomodori essiccati, peperoncino,
capperi e succo di carote

La nostra pasta e fagioli con cozze pelose e i suoi aromi, leggermente piccante

Risotto con cima di rape, sapori mediterranei, colatura
di acciuga e burrata pugliese

Zuppetta di pomodorini Pachino e la sua parmigiana all'olio al basilico

La Lira

*Crespelline di farina di castagna con piccione e prosciutto affumicato
servite su purea di primizie del bosco*

*Ravioli con farcia di magro serviti con ragout d' agnello, peperoni del filo di
Senise e ricotta stagionata*

Secondi piatti

*Pescato di lenza steccato con pompelmo rosa , cotto su lastra di sale
al profumo di fiori di finocchietto e la sua insalatina*

*Capesante scottate servite con salsa di pistacchio, panzanella di
verdure e il suo sorbetto*

*Involtino dell' Adriatico di sogliola e gambero di Gallipoli in pastella
di sesamo e zucchinette*

*Seppia farcita di baccalà in granella di frutta invernale con
insalatina di puntarelle*

*Filetto di vitello sanato marinato alla birra Menabrea con cipollotti
dorati e purea di melanzane*

Petto e coscia di piccione alla liquirizia con composta di cipolle di Tropea

