Benventi a

TENUTA LUNOA

RELAIS, RESTAURANT & LOUNGE BAR

Una cucina che nasce dalla ***Terra***,
segue le stagioni e incontra il ***Mare***

I nostri prodotti sono selezionati con
cura e alcuni sono a ***chilometro 0***.

Vogliamo raccontarvi il nostro modo di
vivere tramite la nostra ***cucina***: autentica,
contemporanea e senza eccessi

Buon Appetito

TENUTA LUNOA
RELAIS, RESTAURANT & LOUNGE BAR

Antipasti di Terra

PROFUMI DI TERRA 16,00€ A PERSONA
Una selezione di sapori della Tenuta. Minimo per 2 persone
Allergeni: Variabili in base alla selezione

CRUDO & CACIO 14,00€
Selezione di salumi e formaggi
Allergeni:

CARPACCIO REALE 15,00€
Carpaccio di cavallo con rucola fresca, scaglie di Grana e olio EVO
Allergeni:

ESSENZA LUCANA 10,00€
Fave, cicorie e crusco: un classico della cucina lucana
Allergeni:

CRUSCHI 8,00€
4 Pezzi di Peperoni Cruschi croccanti a chilometro 0
Allergeni:

Antipasti di Mare

MARE 18,00€ A PERSONA
Una selezione di antipasti di mare. Minimo per 2 persone
Allergeni: *Variabili in base alla selezione*

INSALATA DI MARE 16,00€
Insalata ai frutti di mare con diverse consistenze.
Allergeni:

IMPEPATA DI COZZE 13,00€
Cozze fresche, olio EVO, aglio, prezzemolo e pepe nero macinato
Allergeni:

BACCALA' MANTECATO14,00€
Baccalà mantecato su crema di piselli e composta di fichi
Allergeni:

TENUTA LUNOA
RELAIS, RESTAURANT & LOUNGE BAR

Primi di Terra

ORECCHIETTE AL CRUSCO E SALSICCIA 13,00€
Orecchiette fresche con salsiccia lucana, peperone crusco e mollica fritta
Allergeni:

PACCHERI LUNOA 14,00€
Paccheri con ragù di salsiccia, 'nduja calabrese e stracciatella di burrata
Allergeni:

STRASCINATI ALLE CIME DI RAPA 13,00€
Strascinati freschi con cime di rapa, acciughe, peperone crusco e mollica fritta
Allergeni:

ORECCHIETTE REALI 14,00€
Orecchiette fresche con ragù di cavallo
Allergeni:

Primi di Mare

ORECCHIETTE COZZE E CECI 15,00€
Orecchiette fresche con cozze e crema vellutata di ceci
Allergeni:

VERACI 15,00€
Strascinati con vongole e cime di rapa
Allergeni:

CARBONARA DI MARE 16,00€
Spaghettone fresco con crema d'uovo al Pecorino, selezione di mare, pepe nero e zest di limone
Allergeni:

PACCHERI ALL'ESSENZA DI MARE 16,00€
Paccheri freschi con burro ai crostacei e selezione di frutti di mare
Allergeni:

TENUTA LUNOA
RELAIS, RESTAURANT & LOUNGE BAR

Secondi di Terra

CUOPPO REALE 19,00€
Cuoppo con braciole di cavallo
Allergeni:

STINCO DI MAIALE ARROSTO 18,00€
Stinco cotto a bassa temperatura e rifinito al forno, con riduzione di fondo bruno e patate al rosmarino
Allergeni:

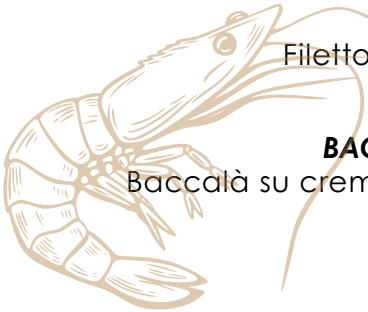
TAGLIATA DI MANZO 24,00€
Tagliata di scottona con rucola,Grana Padano DOP, pomodorini e glassa di aceto balsamico
Allergeni:

BRASATO DI AGNELLO 19,00€
Agnello brasato al vino rosso con riduzione aromatica e verdure di stagione
Allergeni:

Secondi di Mare

SINFONIA DI MARE 18,00€
Calamari e gamberi fritti con verdure croccanti
Allergeni:

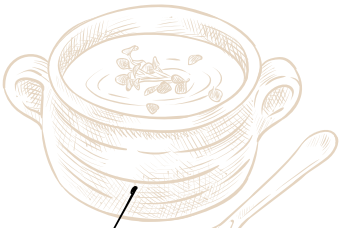
DUETTO DI MARE 22,00€
Seppia e gamberoni con patate al forno
Allergeni:



ORATA 21,00€
Filetto di orata con verdure croccanti
Allergeni:

BACCALA' SU CREMA DI CECI 18,00€
Baccalà su crema vellutata di ceci, peperone crusco e olio al rosmarino
Allergeni:

TENUTA LUNOA
RELAIS, RESTAURANT & LOUNGE BAR



Le zuppe

ZUPPA DI LEGUMI 12.00€
Zuppa di legumi dai sapori semplici e genuini
Allergeni:

ZUPPA DI PESCE 18.00€
Zuppa di pesce in brodo ricco e profumato
Allergeni:



Contorni

I NOSTRI CONTORNI A CHILOMETRO 0

INSALATA VERDE 4.00€

VERDURE DI STAGIONE 5,00€

PATATE AL FORNO 5,00€

PATATE FRITTE 5,00€

Dessert

SORBETTO AL LIMONE 5.00€

TIRAMISU' IN CHIAVE CONTEMPORANEA 6.00€

Tiramisù scomposto, sfere di mascarpone e cacao in polvere

MOUSSE AL PISTACCHIO 6,00€

Mousse al pistacchio di Bronte, granella di pistacchio e cioccolato fondente

MILLEFOGLIE LUNOA 6,00€

Millefoglie scomposta con crema pasticcera, mousse alla fragola e frutta di stagione

MOELLEUX AU CHOCOLAT 7,00€

Tortino fondente con cuore cremoso servito con gelato alla stracciatella

TENUTA LUNOA

RELAIS, RESTAURANT & LOUNGE BAR

Pizze



DIAVOLA 9.00€

Pomodoro, mozzarella e salame piccante

PROSCIUTTO & FUNGHI 9.50€

Pomodoro,mozzarella,funghi e prosciutto cotto

CAPRICCIOSA 10.00€

Pomodoro, mozzarella, cotto,funghi, acciughe,carciofi,olive

TONNO & CIPOLLA 9.50€

Pomodoro,mozzarella,tonno e cipolla

LA SPECKOSA 12.00€

Pomodoro,mozzarella,speck,gorgonzola,cipolla di Tropea

NDUJA 14.00€

Pomodoro,mozzarella, cipolla di Tropea, salsiccia fresca, 'nduja e stracciatella

RUSTICA 10.50€

Mozzarella, rucola croccante,pomorini e grana in cottura

CRUDO & FRESCA 13.00€

Mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana e pomodorini

LUCANA 13.00€

Mozzarella, patate al forno, chips di crusco e salsiccia fresca

CARPACCIO 15.00€

Mozzarella, carpaccio di cavallo,rucola, scaglie di grana, zeste di lime, pomodorini e glassa di aceto balsamico.

RADICI 13.00€

Mozzarella, cime di rape, salsiccia fresca, mollica di pane al crusco

FOGLIA 13.00€

Mozzarella, crema di piselli, stracciatella, prosciutto crudo e granella di pistacchio

BACIO 13.00€

Mozzarella, prosciutto crudo, marmellata di fichi e noci tostate

CRUSCO DI MARE 14,00€

Mozzarella, crema di ceci, baccalà e peperone crusco

TERRA 12,00€

Mozzarella, crema di tartufo e salsiccia fresca

MEDITERRANEA 15.00€

Mozzarella, selezione di frutti di mare freschi, olio EVO e lime