

ANTIPASTI & CO

*FIORE DI ZUCCA ALLA ROMANA
ripieno di mozzarella e alici con caponatina di melanzane

CAPRESE
pomodoro, fiordilatte, basilico e olio Evo

VITELLO ALL'ANTICA MANIERA
tonnata e capperi

SALSICCIA DI BRA
in crosta di nocciole e crema di Castelmagno

BATTUTA DI FASSONA
asparagi, ovetto e fonduta
stracciatella e tartufo nero

FIOCCO DI PROSCIUTTO CRUDO
mozzarella fiordilatte e gnocco fritto

LA TRADIZIONE
vitel tonn , battuta di fassona, insalata russa
e flan di verdure con fonduta

CONVIVIAM

*LE ARANCINE DI SALVATORE CERNIGLIA
mini arancine mozzarella e pistacchio di Bronte
mini arancine alla Vastedda Dop

IL PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI
mozzarella di bufala campana e gnocco fritto

JAMON IBERICO DE BELLOTA
stagionatura minima 36 mesi

I PRIMI

(Tutta la pasta fresca   di nostra produzione)

FUSILLONE alla carbonara con guanciale
del pastore e pecorino

PACCHERO ALL'UOVO
melanzane fritte, pomodoro Bio e stracciatella

*RAVIOLO CACIO E PEPE

*GNOCCHI DI PATATE
e fonduta di formaggi di montagna

AGNOLOTTI DELLE LANGHE al sugo di arrosto

*REVIVAL
cocktail di gamberi in salsa rosa

*CALAMARO
crema di piselli e polvere di olive taggiasche

*TUNA TACOS
tartare di tonno crudo, guacamole, cream cheese
lime, semi di sesamo, jalapeno e iceberg

*TARTARE DI SALMONE
uovo bazzotto, mandorle croccanti e guacamole

*IL POLPO
tiepida insalatina di polpo, pomodorino di Sicilia,
olive taggiasche e patate

*SAPORE DI MARE
tartare di salmone, insalatina di polipo,
gambero in salsa rosa e baccala' mantecato

*LA FARINATA CLASSICA

*LA FOCACCIA DI RECCO

LA PIZZA FRITTA
burrata, mortadella, granella di pistacchi, basilico e olio evo
stracciatella, prosciutto crudo di Parma, basilico e olio evo

TAGLIOLINO DI PURO UOVO
salsiccia e Castelmagno

TAJARIN burro e tartufo nero

SPAGHETTONI ALL'UOVO con vongole veraci
e pomodorino di Sicilia

TONNARELLI CACIO E PEPE
e cruditi di gambero rosso*

TAGLIOLINI ALL'ASTICE e rag  di crostacei

I SECONDI

*LENTINI'S BURGER

hamburger, uovo fritto, bacon, Grana Padano, pomodoro, cipolla rossa di Tropea, pane e french fries

*GUANCIA DI MANZO (60 ore di cottura)

pure' e chips di cipolla

*PORCINO BURGER

hamburger di salsiccia di Bra, funghi porcini trifolati fonduta di formaggi, pane e french fries

HAMBURGER DI FASSONA

alla brace con patate alle erbe fini

TAGLIATA DI FASSONA

alla Robespierre, erbe aromatiche e pure'

FINISSIMA (maxi cotoletta di lonza) con pomodorino condito

COTOLETTA MILANESE CON OSSO (alta e rosata)

impanata e frita in burro chiarificato

FILETTO LENTINI'S

al Vermouth Torino con patate e bieta scottata

FILETTO ARGENTINA

alla brace con patate alle erbe fini

ENTRECOTE ARGENTINA

alla brace con patate alle erbe fini

*FILETTO DI PESCATO (orata o branzino)

pomodorino di Sicilia, olive taggiasche e patate

*FRITTURA

di gamberi e calamari

*IL POLPO

cotto a bassa temperatura, morbido di patate, crema di burrata e olive taggiasche

*FILETTO DI SALMONE

con verdure di stagione

*FILETTO DI TONNO

panatura di sesamo e caponata di melanzane

*GRIGLIATA DI MARE

selezione di filetti, crostacei e tranci di pesce

*GAMBERONI E CALAMARI

grigliati con misticanza

LE INSALATE

LENTINI'S

Insalatina misticanza, pomodorino di Sicilia, scaglie di Grana Padano, salsa caesar, filetti di pollo fritti e pan brioche

*SAINT TROPEZ

Insalatina misticanza, pomodorino di Sicilia, olive taggiasche, patate, avocado e semi di sesamo uovo, tonno e alici

POKE SALADS

*SAMBA

Riso, iceberg, edamame, salmone, cream cheese, avocado, teriyaki, sesamo

*FLAMINGO

Riso, iceberg, edamame, salmone, tonno, gamberi, teriyaki, avocado, cipolla crispy, sesamo

I CONTORNI

Misticanza e pomodorino di Sicilia

Verdure grigliate di stagione

Caponata di melanzane

Patate alle erbe fini

*Crispy French Fries

Asparagi, Grana Padano e olio Evo