

the GARDEN

at PALAZZO PARISIO

LIGHT LUNCH

Served daily from noon till 3PM

Starters

Flan di Carciofi su Crema di Pecorino,
Terra di Guanciale e Patatine di
Topinambur (GF) — €18

*Artichoke flan on a bed of Pecorino cream, guanciale crumble,
Jerusalem artichoke chips*

Uovo Cotto a 65° C con Crumble di Pane,
Vellutata di Zucca, Tartufo e Chips di Patate
Viola (V) — €22

*Slow-poached breaded 65-degree egg, pumpkin velouté,
truffle & vitelotte potato chips*

Bon Bon di Crepes Ripiene al Praga, Salsa agli
Spinaci, Mousse di Mozzarella di Bufala Campana
e Noci Tostate — €20

*Prague ham filled savoury aumonieres, spinach coulis,
buffalo mozzarella mousse & toasted almonds*

Snacks

Luna's Signature Club Sandwich — €26
(made to order)

*Roast chicken breast, fried egg, bacon, lettuce & tomato,
french fries*

The Healthy Choice — €22

Toasted rye bread, avocado, cream cheese, steamed prawns

Profumi d'Italia — €28

*A gourmet selection of Italy's finest Charcuterie & cheese,
honey & chutneys*

Salads

Carpaccio di Finocchi con Arance
al Vivo, Formaggio Feta e Barbabietola Rossa
ed il suo Gel (V/GF) — €18

Fennel carpaccio, palazzo garden oranges, feta & beetroot

Brunoise di Verdurine Croccanti, Riso Venere,
Salmone Marinato all'Anice Stellato e Coriandolo
con Mayo all'Avocado (GF) — €24

*Crunchy vegetable brunoise, wild rice, star anise and coriander
marinated salmon, avocado mayo*

Girello di Vitello Cotto a Bassa Temperatura,
Giardiniera Agrodolce Fatta in Casa e Salsa alla
Senape e Tonno (GF) — €24

*Slow cooked seared veal round, homemade sweet & sour pickled
vegetable relish, Dijon mustard and tuna sauce*

Carbs & Co.

Zuppa di Carote e Zenzero con Cozze,
Briciole di Formaggio Pecorino e Cialda di
Riso Colorata (GF) — €16

*Carrot & ginger velouté with mussels, pecorino cheese
crumble, crunchy rice crisp*

Tagliatellina allo Zafferano,
Cremolada di Zucca, Funghi Porcini,
Tartufo e Castagne (V) — €28

*Homemade tagliatelline with saffron, pumpkin cremolata,
porcini mushrooms, truffle & chestnuts*

Gnocchetti alla Barbabietola
con Guanciale e Salsiccia su Crema Cacio e
Pepe e Petali di Rapa — €20

*Homemade Beetroot & potato gnocchetti with guanciale &
sausage on a bed of cacio e pepe, crispy turnips*

Mains

Darna di Salmone in Salsa all'Arancia
con Spinaci al Salto e Lamelle di Mandorle
Tostate (GF) — €28

*Seared salmon fillet in garden orange sauce, sautéed
spinach, toasted almonds*

Mozzarella di Bufala Campana in Camicia di
Panko, Salsa di Pomodoro Leggera, Maionese Fatta
in Casa alle Acciughe e Kale Fritto — €22

*Panko crusted buffalo mozzarella, fresh tomato coulis,
homemade anchovy mayo & crispy kale*

Guancia di Vitello a Lenta Cottura,
Soffice di Patate Viola e Verdurine Baby al
Burro Nocciola (GF) — €30

*Slow cooked veal cheek, vitelotte potato purée, sautéed baby
vegetables in beurre noisette*

All our pasta is freshly made in-house. If what you fancy isn't here, ask us and we'll do our best to accommodate!

Desserts

Mosaico di Frutta di Stagione con Gelato alla
Vaniglia (V/GF) — €10

Seasonal fruit tagliata, homemade vanilla ice cream

Cre moso di Cheesecake, Gelè ai
Frutti di Bosco, Ginger Candito e Crumble
all'Inglese — €10

*No bake cheesecake, forest fruit gelée,
candied ginger, classic crumble*

Gelati Artigianali — €8

Homemade ice cream

Choice of 2 flavours (vanilla, double chocolate chip,
strawberry, hazelnut, crunchy caramelised pistachio)

Sorbetti Artigianali — €8

Homemade sorbet

Choice of 2 flavours
(lemon, raspberry, passion fruit, tangerine)

Sorbetto alla Mela Verde, Menta
e Zenzero (V/GF) — €10

Homemade green apple sorbet, mint and ginger

Torta Caprese al Limone ed Olio Extra Vergine
di Oliva, Crema al Cardamomo, Terra di
Nocciole e Lamponi (GF) — €10

*Lemon & extra virgin olive oil sponge, cardamon cream,
raspberry & hazelnut crumble*