

LUCIANO

cucina italiana

ANTIPASTI

Starters

BURRATA E POMODORINI

Burrata, pomodorini semiseccchi, origano e olio extravergine di oliva 12
Burrata fresh cheese, semi-dried cherry tomatoes, oregano and extravirgin olive oil

POLPETTE DI BOLLITO

Polpette di bollito di manzo fritte 12
Fried meatballs

SUPLÌ

Supplì di riso, carne, pomodoro e basilico (1 pezzo) 2,5
Fried riceball with meat, tomato sauce and basil (1 piece)

VITELLO TONNATO

Vitello con salsa di tonno, capperi, senape, fagiolini e patate 15
Veal with tuna sauce, capers, mustard, green beans and potatoes

POLPETTE AL SUGO

Polpette di carne al sugo di pomodoro, con cuore di mozzarella 13
Meatballs with a heart of mozzarella cheese, in tomato sauce

CARPACCIO D'AGNELLO

Carpaccio d'agnello con broccoli, peperoncino, pecorino romano e cialda di alga 15
Raw lamb carpaccio with broccoli, chili pepper, pecorino cheese and seaweed wafer

SARDE MARINATE

Sarde marinate con schiacciata di patate e cipolla, insalata di stagione, pane croccante e polvere di olive 12
Marinated sardines with mashed potatoes and onions, season salad, crispy bread and powdered olives

SALMONE MARINATO

Salmone marinato alla rapa rossa, arance, barba di finocchio e capperi 12
Marinated salmon flavoured with beetroot, oranges, fennel tips and capers

PARMIGIANA DI MELANZANE

Melanzane fritte, pomodoro e mozzarella 12
Fried aubergines, tomato sauce and mozzarella cheese

MONTANARINE CLASSICHE

Pizza frita con pomodoro, parmigiano e basilico (3 pezzi) 9
Small fried pizza dough with tomato sauce, parmigiano cheese and basil (3 pieces)

MONTANARINE DELLO CHEF

Selezione di pizze fritte, 1 classica e 2 dello chef (3 pezzi) 11
1 classic small fried pizza dough with tomato sauce, parmigiano cheese and basil and 2 chef's choice (3 pieces)

LA PASTA

Pasta dishes

Tutta la pasta, fresca e secca, viene prodotta giornalmente nel nostro laboratorio utilizzando farine biologiche del Mulino Marino.
All fresh and dried pasta is produced daily in our artisan workshop, using organic flour from the Mulino Marino mill.

L'AMATRICIANA

Mezza manica, pomodoro, guanciale, pecorino e pepe 13
Mezza manica short pasta, tomato, pork-jowl, pecorino cheese and black pepper

LA CARBONARA

Spaghetto, guanciale, uova, pecorino e pepe 15
Spaghetti, pork-jowl, eggs, pecorino cheese and black pepper

IL TONNARELLO CACIO E PEPE

Tonnarello, pecorino, grana e pepe 12
Tonnarello long fresh pasta with pecorino & grana cheese and black pepper

TRADIZIONALI

Italian Traditional

MAFALDINA

Mafaldina, pomodoro pacchetella e basilico 12
Mafaldina long pasta, 'pacchetella' tomato and basil

TAGLIATELLA

Tagliatella con ragù di carne tagliata al coltello 14
Tagliatella long pasta with knife-cut meat and tomato ragout sauce

LASAGNA

Pasta sfoglia, ragù di carne, mozzarella e parmigiano 13
Pasta sheets, meat and tomato ragout sauce, mozzarella and parmigiano cheese

RIPIENE

Stuffed

TORTELLINO

Tortellino fresco ripieno di carne con panna, prosciutto e piselli 15
Tortellino fresh pasta, stuffed with meat, in cream sauce with ham and peas

TORTELLONE

Tortellone di manzo in brodo di funghi piastrati e verdure di stagione 13
Tortellone large pasta stuffed with beef, in a broth of roasted mushrooms and season vegetables

RAVIOLO

Raviolo ripieno di ricotta e menta con pomodoro, melanzane e gamberi 14
Ravioli pasta stuffed with ricotta cheese and mint, with tomato, aubergines and prawns

CONTEMPORANEE

Contemporary

FUSILLONE

Fusillone con ragù d'agnello e nocciole tostate 15
Fusillone short pasta with lamb ragout and roasted hazelnuts

RIGATONE

Rigatone, broccoletti, salsiccia e spuma di pecorino 14
Rigatone short pasta with broccoli, sausage and pecorino cheese mousse

SECONDI

Main dishes

CARNE

Meat

COSTOLETTE D'AGNELLO

Costolette d'agnello alla scottadito e patate alla toscana 18
Grilled lamb ribs and Tuscany-style potatoes

GALLETTO ARROSTO

Galletto arrosto affumicato con verdure di stagione saltate 18
Roasted smoked rooster with sautéed season vegetables

COTOLETTA ALLA MILANESE

Cotoletta alla milanese di vitella con rucola e pomodoro ciliegino 20
Milan-style breaded and fried veal cutlet with rocket salad and cherry tomatoes

PESCE

Fish

BACCALÀ

Baccalà in umido con cipolle, patate e 'nduja 20
Stewed salted cod with onions, potatoes and 'nduja hot chili sausage

RAZZA

Razza in padella con broccoletti ripassati, salsa di salmoriglio e lemongrass 18
Sautéed ray fish with broccoli, with salmoriglio sauce (oil, garlic, oregano, lemon, basil and hot green pepper) and lemongrass

CONTORNI

Side dishes

VERDURA DI STAGIONE RIPASSATA 6

Sautéed season vegetables

PATATE ALLA TOSCANA 6

Tuscany-style potatoes

INSALATA MISTA 5

Mixed salad

FAGIOLI ALL'UCCELLETTO 6

Uccelletto style beans
(baked with white sauce and sage)

GIARDINIERA FATTA IN CASA 6

Homemade pickled vegetables

DOLCI

Desserts

TIRAMISÙ TRADIZIONALE 7

Traditional Tiramisù

BABÀ CON CREMA 7

Neapolitan Babà with cream

TORTA DI RICOTTA, CIOCCOLATO E VISCIOLE 7

Ricotta cheese cake with chocolate and black cherries

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO 7

Panna Cotta with berries sauce

Servizio 1,50 / Cover charge 1,50

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.
Informations on substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff members.

LUCIANO

cucina italiana

LA PIZZA

Our Pizzas

L'impasto per la nostra pizza lievita per 24h e utilizza farine biologiche del Mulino Marino.
Our pizza dough rises for 24 hours and it is made of organic flour from the Mulino Marino mill.

CLASSICHE

Italian Classics

MARGHERITA

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, pecorino olio extravergine di oliva e basilico 10
Tomato sauce, Agerola mozzarella cheese, Pecorino cheese, extra virgin olive oil and basil

BUFALA

Mozzarella di bufala, pomodoro confit, Provolone del Monaco e salsa verde 12
Buffalo mozzarella cheese, confit tomatoes, Provolone del Monaco cheese and green sauce

MARINARA DI MARE

Pomodoro, aglio, basilico, sarde e finocchietto 9
Tomato sauce, garlic, basil, sardines and fennel

CAPRICCIOSA NAPOLETANA

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, funghi, prosciutto cotto e salame 13
Tomato sauce, Agerola mozzarella cheese, mushrooms, cooked ham and salami

ROMANESCA

Fiordilatte di Agerola, broccolo romano, burrata, acciughe e pomodori secchi 13
Agerola mozzarella cheese, roman broccoli, burrata cheese, anchovies and dried tomatoes

CALZONE

Ricotta, provola, pomodoro, prosciutto cotto e basilico 12
Ricotta cheese, provola cheese, tomato, ham and basil

CONTEMPORANEE

PAVAROTTI

Formaggio silano, squacquerone, 'nduja e scorza di arancia 14
Cheese from the Sila mountains, Squacquerone creamy cheese, 'nduja hot chili sausage, and orange zest

TEATRO DI POMPEO

Fiordilatte di Agerola, baccalà, patate, cipolle rosse e limone 14
Agerola mozzarella cheese, cod, potatoes, red onions and lemon

SAN CARLO

Salsiccia, provola, friarielli e pecorino 15
Sausage, provola cheese, broccoli rabe and pecorino cheese

COSTIERA

Crema di rucola, zucchine fritte, Provolone del Monaco, pepe e basilico 13
Rocket cream, fried zucchinis, Provolone del Monaco cheese, black pepper and basil

RUSTICANA

Crema di cicoria, provola, patate e porchetta 15
Chicory cream, provola cheese, potatoes and roasted pork

VINI

Wines

I nostri vini, sfusi e in bottiglia, sono accuratamente selezionati tra piccoli produttori che valorizzano il proprio territorio.
Our wines, draft and bottled, are carefully selected from small producers who value their territory.

VINO ALLA SPINA

Draft Wine

BIANCO

White

¼L 4 | ½L 7 | 1L 12 | 3L 30

ROSSO

Red

¼L 4 | ½L 7 | 1L 12 | 3L 30

BIANCHI

White Wines

LANGHE BIANCO

Chardonnay | Cavallotto (Piemonte) 35

CARAT

Friulano - Malvasia - Ribolla | Bressan (Friuli) 60

VERMENTINO TOSCANO

Vermentino | San Ferdinando (Toscana) 25

FIANO DI AVELLINO 2016

Fiano | Ciro Picariello (Campania) 30

EUREKA TERRE SICILIANE IGT

Chardonnay | Marabino (Sicilia) 25

PIETRANERA PANTELLERIA

Zibibbo secco | Marco De Bartoli (Sicilia) 40

VINI AL CALICE

Wine by the Glass

Bianco / Rosso / Bollicine 7
White / Red / Sparkling

ROSSI E ROSATI

Red and Rosé Wines

CERASUOLO D'ABRUZZO 2016

Montepulciano d'Abruzzo | Cirelli c.b. (Abruzzo) 25

COSTE LANGHE

Nebbiolo | Ferdinando Principiano (Piemonte) 35

LA MISSE CHIANTI CLASSICO

Sangiovese | Candialle (Toscana) 30

PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE DOC

Primitivo | Fatalone (Puglia) 30

ROSSO DI CONTRADA

Nero d'Avola | Marabino (Sicilia) 25

BRUNELLO DI MONTALCINO 2013

Sangiovese | Pian dell'Orino (Toscana) 180

BOLLICINE

Sparkling Wines

ALFIERE ROSÉ METODO CLASSICO

Barbera - Bonarda - Malvasia | Croci (Emilia R.) 30

SHAMAN '14 CHAMPAGNE

Chardonnay - Pinot Nero | Marguet (Francia) 90

PROSECCO DI VALDOBBIADENE

Glera | Borgo (Veneto) 20

FRANCIACORTA BRUT 'SOLOUVA'

Chardonnay | Solouva (Lombardia) 35

FRIZZI POP

Durella - Pinot Bianco | Ten. L' Armonia (Veneto) 30

DA FINE PASTO

Dessert Wines

REGINA DI FELICITÀ

Moscato dolce | Cascina Baricchi (Piemonte) 35

MOSCATO DELLA TORRE

Moscato di Noto | Marabino (Sicilia) 50

Al Calice / By the Glass 7

BAR

Beverages

BIRRE ALLA SPINA

Draft Beers

ICHNUSA CHIARA (4,7% vol.)

Lager | 0,2L 3,5 - 0,4L 5,5

ICHNUSA NON FILTRATA (5,0% vol.)

Lager Non Filtrata | 0,2L 4 - 0,4L 6

MORETTI ROSSA (7,2% vol.)

Bock | 0,2L 4 - 0,4L 6

BIRRE IN BOTTIGLIA

Bottled Beers

BIRRA IN BOTTIGLIA

0,33L 6

BEVANDE

Drinks

ACQUA MINERALE NATURALE 2

Still mineral water | 0,75L

ACQUA MINERALE FRIZZANTE 2

Sparkling mineral water | 0,75L

BIBITE 3,5

Soft drinks / Sodas

PER FINIRE

At the end

CAFFÈ 2

Coffee

CAPPUCCINO 3

Cappuccino

AMARI & LIMONCELLO 5

Bitter liqueurs & Limoncello