

# LUCIANO

*cucina italiana*

## ANTIPASTI

### FORMAGGI FRESCHI

*Fresh cheese*

*Burrata d'Andria 125g*

CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE, MENTA E BOTTARGA DI MUGGINE 15  
*with scapece zucchini, mint and mullet bottarga*

CON POMODORI SEMI SECCHI, OLIVE, ORIGANO E OLIO E.V.O. 12  
*with dried tomatoes, olives, oregano and e.v.o*

CON ALICI SOTT'OLIO 14  
*with anchovies in extra virgin oil*

*Mozzarella di Bufala 250g*

CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE, MENTA E BOTTARGA DI MUGGINE 15  
*with scapece zucchini, mint and mullet bottarga*

CON POMODORI SEMI SECCHI OLIVE, ORIGANO E OLIO E.V.O. 12  
*with dried tomatoes, dried olives, oregano and e.v.o*

CON ALICI SOTT'OLIO 14  
*with anchovies in extra virgin oil*

*Starters*

### NUOVI

*New*

#### PEPERONI E SARDE

INSALATA DI PEPERONI ARROSTO,  
SARDE MARINATE E SALSA DI ALICI 12  
*red bell pepper salad, marinated sardines and anchovies sauce*

#### VITELLO TONNATO

CON SENAPE, FAGIOLINI E PATATE 15  
*roasted veal with tuna sauce, capers, mustard, green beans and potatoes*

#### CARPACCIO D'AGNELLO

CON PECORINO ROMANO DOP, BROCCOLO ROMANO,  
MOSTO COTTO E ALGA CROCCANTE 15  
*raw lamb carpaccio with pecorino cheese, cooked must and crunchy seaweed*

#### SALMONE MARINATO

ALLA RAPA ROSSA CON ARANCE, FINOCCHI,  
OLIVE, CAPPERI, ANETO E OLIO E.V.O. 14  
*marinated salmon in red beetroot, oranges, fennel tips, capers, dill and e.v.o.*

#### INSALATA DI CARCIOFI

AL BRODO VEGETALE CON CORIANDOLO, CAROTE,  
RUCOLA E NOCCIOLE TOSTATE DEL PIEMONTE I.G.P. 12  
*artichokes salad, coriander, carrots, rocket salad and hazelnuts*

### CLASSICI

*Classic*

#### PARMIGIANA DI MELANZANE

CON POMODORO BIO, FIORDILATTE, GRANA PADANO DOP E BASILICO 12  
*oven baked pie with fried aubergines, organic tomato sauce and pecorino cheese*

#### LINGUA DI BOVINO AL VERDE

CON VERDURE IN SALAMOIA 14  
*beef tongue with green sauce and pickled vegetables*

### FRITTI

*Fried*

#### POLPETTE DI BOLLITO

CON SENAPE ED ERBA CIPOLLINA (3PZ) 12  
*fried meatballs (3 pieces)*

#### SUPPLÌ AL TELEFONO

CON POMODORO BIO, CARNE E FIORDILATTE (1PZ) 3  
*fried riceball with meat, tomato sauce and basil (1 piece)*

#### CROCCHETTA

CON PATATE E PREZZEMOLO (1PZ) 2,5  
*potato croquette with parsley*

## PASTE

*Pasta*

### ROMANE

*Romans*

#### CARBONARA

SPAGHETTO 'MATT FELICETTI', GUANCIALE, UOVA, PECORINO E PEPE 15  
*spaghetti, pork-jowl, eggs, pecorino cheese and black pepper*

#### AMATRICIANA

MEZZA MANICA, POMODORO BIO, GUANCIALE, PECORINO E PEPE 13  
*mezza manica short pasta, organic tomato, pork-jowl, pecorino cheese and black pepper*

#### CACIO E PEPE

TONNARELLO, PECORINO ROMANO DOP, GRANA E PEPE 12  
*tonnarello long fresh pasta with pecorino & grana cheese and black pepper*

#### PAPPARDELLE ALLA VACCINARA

CON CODA DI BOVINO, POMODORO BIO E PECORINO ROMANO DOP 15  
*fresh pappardelle pasta with braised oxtail in tomato sauce and pecorino cheese*

### RIPIENE

*Stuffed*

#### RICOTTA E MENTA

RAVIOLO RIPIENO DI RICOTTA E MENTA  
CON POMODORO BIO, GAMBERI BIANCHI E MELANZANE 14  
*ravioli pasta stuffed with ricotta cheese and mint, with organic tomato, aubergines and prawns*

#### TORTELLINI TRADIZIONALI

BOLOGNESI 'PASTA ZALLA' IN BRODO 15  
*traditional bolognese tortellini in meat broth*

#### RAVIOLO DI BACCALÀ

CON PATATE, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE E SEDANO 18  
*ravioli stuffed with cod on potato cream, red onion in sweet and sour and crispy celery*

**LASAGNA** (solo nel week-end e festivi | on weekends and holidays only)

CON PASTA SFOGLIA ALL' UOVO, RAGÙ DI CARNE  
CON POMODORO BIO, MOZZARELLA E GRANA PADANO DOP 13  
*fresh egg pasta sheets, meat sauce with organic tomato, mozzarella and grana dop*

### CONTEMPORANEE

*Contemporary paste*

#### GNOCCHI DI PATATE E TOPINAMBUR

CON CIPOLLOTTO STUFATO, GUANCIALE E PECORINO ALLA MENTA 15  
*potatoes and jerusalem artichoke's gnocchi with stewed spring onion, pork jowl, pecorino cheese and mint*

#### TAGLIATELLA CON CREMA DI CAVOLFIOR E ALICI ARROSTO

CON UOVA DI PESCE E FINOCCHIETTO 18  
*tagliatella with cauliflower cream, roasted anchovies, fish eggs and wild fennel*

#### FETTUCCELLA AJO, OJO E BOTTARGA DI MUGGINE

CON POMODORINI SECCHI E ARANCIA 17  
*fettuccella with garlic oil and mullet bottarga with sun-dried tomatoes and orange*

#### RIGATONE

CON BROCCOLETTI, SALSICCIA E SPUMA DI PECORINO 14  
*rigatone short pasta with broccoli, pork sausage and pecorino cheese mousse*

'DOVE NON SEGNALATO TUTTI I FORMATI DI PASTA  
SIA SECCHI CHE FRESCHI SONO PRODOTTI NEL NOSTRO LABORATORIO'  
*all fresh and dried pasta is produced daily in our artisan workshop.*

## SECONDI

*Main courses*

### COSTOLETTE D'AGNELLO

ALLA SCOTTADITO E PATATE ARROSTO 19  
*grilled lamb ribs and oven baked potatoes*

### GALLETTO ARROSTO

CON VERDURE DI STAGIONE SALTATE 18  
*roasted rooster with sautéed season vegetables*

### OSSO BUCO

CON SALSÀ GREMOLADA E PURÈ DI PATATE 22  
*veal shank with gremolada sauce and mashed potatoes*

### COTOLETTA ALLA MILANESE

DI VITELLA CON RUCOLA, POMODORO PACHINO E LIMONE 20  
*milan-style breaded and fried veal cutlet with rocket salad, cherry tomatoes and lemon*

### BACCALÀ ALLA LIGURE

CON LIMONE, PINOLI, OLIVE TAGGIASCHE E MANTECATO DI PATATE 20  
*cod 'Ligurian-style' with lemon, pinenuts, olives and potatoes*

TUTTI I SECONDI PIATTI DI LUCIANO SONO FATTI CON INGREDIENTI DI ALTA QUALITÀ  
E SERVITI IN PORZIONI LEGGERMENTE PIÙ ABBONDANTI PER POTER ESSERE CONDIVISE CON I TUOI CARI.  
*all main courses at Luciano's are made with high quality raw materials  
and served in slightly larger portions to share with your loved ones.*

TUTTI I NOSTRI PRODOTTI POSSONO SUBIRE PROCESSI DI ABBATTIMENTO E CONGELAMENTO  
*all our products may be subjected to thermal blasting and freezing processes*

## CONTORNI

*Side dishes*

### SCAROLA RIPASSATA

CON PINOLI E UVETTA 6  
*sautéed escarole with pine nuts and raisins*

### GIARDINIERA

FATTA IN CASA 6  
*homemade pickled vegetables*

### PATATE AL FORNO 6

*oven baked potatoes*

### CICORIA RIPASSATA 6

*sautéed chicory*

### INSALATA MISTA 6

*mixed salad*

## DOLCI

*Desserts*

### TIRAMISÙ 8

*homemade tiramisù*

### CANNOLO ALLA SICILIANA 8

*sicilian cannoli with ricotta cheese fill*

### MILLEFOGLIE ALLE DUE CREME 8

*millefeuille with two creams*

### MOUSSE DI CIOCCOLATO FONDENTE

CON ARANCE E CROCCANTE DI MANDORLE 8  
*dark chocolate mousse with oranges  
and almonds crumble*

## BAR

*Beverage*

### BIRRE ALLA SPINA

*Draft beers*

ICHNUSA CHIARA (4,7% VOL.) 5,5  
*Lager | 0,2L 3,5 - 0,4L*

ICHNUSA NON FILTRATA (5,0% vol.) 4-6  
*Lager Non Filtrata | 0,2L - 0,4L*

MORETTI ROSSA (7,2% vol.) 4-6  
*Bock | 0,2L - 0,4L*

### BIRRE IN BOTTIGLIA

*Bottled beers*

BIRRA IN BOTTIGLIA 6  
*0,33L*

### VINO ALLA SPINA

*Draft wines*

BIANCO  
*White*  
¼L 4 | ½L 7 | 1L 12 | 3L 30

### BEVANDE

*Drinks*

ACQUA MINERALE NATURALE 2,5  
*Still mineral water | 0,75L*

ACQUA MINERALE FRIZZANTE 2,5  
*Sparkling mineral water | 0,75L*

BIBITE 3,5  
*Soft drinks / Sodas*

ROSSO  
*Red*  
¼L 4 | ½L 7 | 1L 12 | 3L 30

### PER FINIRE

*At the end*

CAFFÈ 2  
*Coffee*

CAPPUCCINO 3  
*Cappuccino*

LIMONCELLO & AMARI 5/7  
*Limoncello & Bitter liqueurs*

## MATERIE PRIME

*Raw Materials*

*La Farina: Mulino Campana*

*Il Pomodoro Biologico: La Fiammante*

*Il Pecorino: Azienda Cibaria*

*Il Guanciale: Re Norcino*

*Il Pane: Antico Forno Roscioli*

*L'Olio E.V.O.: Frantoio Gallotti*

# LUCIANO

*cucina italiana*