

LUCIANO

cucina italiana

ANTIPASTI

Hors d'Oeuvre

I FORMAGGI FRESCHI

Les Fromages Frais

BURRATA D'ANDRIA CON POMODORI SECCHI
POMODORI SEMI SECCHI, OLIVE, ORIGANO E OLIO E.V.O. 10
burrata d'Andria, tomates séchées, olives, origan et huile e.v.

BURRATA D'ANDRIA CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE
ZUCCHINE ALLA SCAPECE, MENTA E BOTTARGA DI MUGGINE 13
burrata d'Andria, courgettes frites, menthe e poutargue

CAPRESE
MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO 10
mozzarella di bufala, tomate et basilic

I SIGNATURE

La Spécialité de la Maison

INSALATA DI ASPARAGI
ASPARAGI, NOCCIOLE TOSTATE, OLIVE TAGGIASCHE, CHIPS DI POMODORO,
ESSENZA DI TIMO E ANETO 12
asperges, noisettes grillées, olives Taggiasca, chips de tomate, essence de thym et aneth

SALMONE MARINATO
ALLA RAPA ROSSA CON ARANCE, FINOCCHI,
OLIVE, CAPPERI, ANETO E OLIO E.V.O. 14
saumon mariné au betterave rouge, oranges, fenouil, olives, capres, aneth et huile d'olive e.v.

CARPACCIO DI AGNELLO
CON PECORINO E BROCCOLO ROMANO, MOSTO COTTO E ALGA CROCCANTE 15
avec fromage de brebis et brocoli romain, moût cuit et algue croquante

LE ITALIANE

Les Italiennes

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 13
spaghetti aux palourdes

LINGUINE ALL'ASTICE 20
linguine au homard

TAGLIATELLA AL NERO
RAGÙ DI PESCE BIANCO, BURRATA E SALSA DI POMODORINI 15
tagliatella à l'encre de seiche, sauce de poisson blanc, burrata et crème de tomates

TAGLIOLINO
CACIO E PEPE, GAMBERO CRUDO E BERGAMOTTO 18
tagliolino fromage et poivre, crevettes crues et bergamote

I CLASSICI

Les Classiques

INSALATA NIZZARDA
UOVA, TONNO, FAGIOLINI, OLIVE E POMODORI 11
salade, œufs, thon à l'huile, haricots verts, olives et tomates

INSALATA SALMONE
SALMONE MARINATO, FINOCCHI, ARANCE E OLIVE 11
saumon mariné, fenouil, oranges et olives

CARPACCIO DI GAMBERO
MORE, MELA VERDE AL PEPE, MAGGIORANA E TIMO 14
carpaccio de crevettes avec mures, pomme verte au poivre, marjolaine et thym

CATALANA DI CROSTACEI
CON VERDURE 18
catalane de crustacés avec legumes

INSALATA RUSSA TRADIZIONALE
FAGIOLINI, PATATE, BARBABIETOLA, CAROTE, PISELLI E MAIONESE 5
salade russe, haricots verts, pommese de terre, betteraves rouge, carottes, pois et mayo

SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE
CON AJO, OJO, PEPERONCINO E BASILICO FRESCO 9
soupe de moules et palourde, huile, ail, piment et basilic frais

PASTE

Les Pâtes

LE ROMANE

La Tradition Romaine

CARBONARA

SPAGHETTO 'MATT FELICETTI', GUANCIALE, UOVA, PECORINO E PEPE 15
spaghetti avec lard de gorge, œufs, fromage 'Pecorino' et poivre

AMATRICIANA

MEZZA MANICA, POMODORO BIO, GUANCIALE, PECORINO E PEPE 12
mezze maniche avec tomate biologique, lard de gorge, fromage 'Pecorino' et poivre

CACIO E PEPE

TONNARELLO, PECORINO, GRANA E PEPE 10
tonnarelli avec fromage 'Pecorino', grana padano et poivre

RIGATONE

CON COZZE, BURRO E SPUMA DI PECORINO 13
rigatoni avec moules, beurre et mousse de fromage 'Pecorino'

I FRITTI

Les Frites

POLPETTE DI BOLLITO
CON SENAPE FATTA IN CASA ED ERBA CIPOLLINA (4PZ) 13
boules de viande bouillie avec moutarde faite maison et ciboulette (4 pièces)

SUPPLÌ AL TELEFONO
CON POMODORO BIO, CARNE TRITATA E MOZZARELLA FILANTE (1PZ) 2.5
boules de riz frit avec tomate biologique, boeuf haché et mozzarella filant (1 pièce)

ALICI RIPIENE ALLA LIGURE
CON MAGGIORANA, PECORINO E LIMONE (5PZ) 12
anchois fourrés à la ligurienne avec marjolaine, fromage au lait de brebis et citron (5 pièces)

TOTANETTI FRITTI 12
encornets frites

LA TRADIZIONE LIGURE

La Tradition Ligurienne

TROFIE
AL PESTO DI BASILICO CON PATATE E FAGIOLINI 11
trofie au 'pesto' de basilic avec pommes de terre et haricots verts

PANSOTTI
DI RICOTTA E BORRAGINE AL SUGO DI NOCI 11
ravioli avec ricotta et bourrache a la sauce aux noix

ZUPPA DI PESCE 'CIUPPIN'
CON PANE TOSTATO AROMATIZZATO 15
soupe de poissons "Ciuppin" avec pain grillé aromatisé

I SECONDI

Les Plats

COTOLETTA ALLA MILANESE

DI VITELLA CON RUCOLA E POMODORO PACHINO E LIMONE 20
côtelette à la Milanaise de veau pané et frit avec roquette, tomates cerise et citron

BACCALÀ ALLA LIGURE

CON LIMONE, PINOLI E PURÈ DI PATATE 18
Morue à la ligurienne avec citron, pignons e purée de pommes de terre

AGNELLO SCOTTADITO

COSTOLETTE D'AGNELLO CON PATATE AL FORNO 20
côtelettes d'agneau et pommes de terre

CONIGLIO RIPIENO

CON SCAROLA, PATATE E OLIVE 18
lapin farci avec scarole, pommes de terre et olives

FRITTURA

DI CALAMARI 18
friture mixte de calamar

PESCATO DEL GIORNO 25

la prise du jour

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.
Tous les plats principaux sont préparés avec des ingrédients de haute qualité et servis en portions légèrement plus grandes à partager avec vos proches.

TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SUBISCONO PROCESSI DI ABBATTIMENTO E CONGELAMENTO
tous nos produits peuvent être soumis à des processus de sablage thermique et de congélation

MATERIE PRIME

Matières Premières

La Farina: Mulino Campana

Il Pomodoro Biologico: La Fiammante

Il Pecorino: Azienda Cibaria

Il Guanciale: Nostra produzione

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

I CONTORNI

Les Accompagnement des Plats

INSALATA MISTA 5
salad mixte

PATATE AL FORNO 5
pommes de terre au four

SCAROLA RIPASSATA
CON PINOLI E UVETTA 7
*scarole retournée dans la casserole
avec pignons et raisin*

ASPARAGI ALL'AGRO 6
asperges aigres

I DOLCI

Desserts

TIRAMISÙ 8
tiramisù fait maison

BABÀ CON CREMA 6
babà napolitain à la crème

MILLEFOGLIE ALLE DUE CREME 6
millefeuille à la crème et chocolat

MOUSSE DI RICOTTA
CON CIOCCOLATO BIANCO, VISCIOLE
E CRUMBLE DI MANDORLE 6
*mousse de 'ricotta' avec chocolate blanc,
griottes et crumble des amandiers*

FRUTTA DEL GIORNO 6
fruits du jour

CHEESECAKE
FRAGOLE E MENTA 6
cheesecake aux fraises et menthe

BAR

Le Bar

BIRRE ALLA SPINA

Bières Pression

ICHNUSA NON FILTRATA (5,0% vol.) 4-6
lager non filtrata / non filtré | 0,2L - 0,4L

BIRRE IN BOTTIGLIA

Bières en Bouteilles

BIRRA IN BOTTIGLIA 6
0,33L

BEVANDE

Boissons

ACQUA MINERALE NATURALE 2,5
eau plate | 0,75L

ACQUA MINERALE FRIZZANTE 2,5
eau gazeuse | 0,75L

BIBITE 3,5
soft drinks / sodas

PER FINIRE

Au Final

CAFFÈ 2
café

CAPPUCCINO 3
cappuccino

LIMONCELLO & AMARI 5/7
limoncello & bitter liqueurs

LUCIANO

cucina italiana

servizio - service charge: 2