

LUCIANO

cucina italiana

ANTIPASTI – STARTERS

Porro alla Brace | Alga Nori | Ricotta | Cipolla in agrodolce | Pomodori secchi 18
Grilled Leek | Nori Seaweed | Ricotta Cheese | Sweet-and-sour Onion | Dried Tomatoes 🍷 🌿

Cialda di Olive | Pollo | Uova di Salmone | Kefir 18
Wafer of Olives | Chicken | Salmon Eggs | Kefir 🍷 🥚 🌾 🍷

Battuto di Manzo Piemontese | Midollo | Zafferano 20
Organic Beef Tartare | Marrow | Saffron 🌾 🍷

Cannolo di Rapa Rossa | Formaggio di Capra | Salsa al limone | Porro croccante 18
Beetroot Cannoli | Robiola soft Cheese | Lemon Sauce | Crunchy Leek 🍷 🌿

Uovo Barzotto | Cime di rapa | Alici | Misticanza | Crostoni di pane 18
Soft-boiled Egg | Turnip greens | Anchovies | Mixture of Wild Salads | Bread croutons 🍷 🥚 🌾 🌿

PASTA – PASTAS

Mezze Maniche del nostro Pastificio all'Amatriciana 18
Homemade Dried Durum Wheat Pasta "Mezze Maniche" Amatriciana 🍷 🌾

Fusilloni del nostro Pastificio | Zucca | Salsiccia | Crumble di Amaretti 18
Homemade Dried Durum Wheat Pasta "Fusilloni" | Pumpkin | Sausage | "Amaretti" Crumble 🌾 🍷 🥚

Tortellini tradizionali in brodo 18
Traditional Tortellini in broth 🍷 🍷

Signature Carbonara by Luciano Monosilio 🌾 🍷 🍷 18

Rigatoni del nostro Pastificio Cacio e Pepe 18
Homemade Dried Durum Wheat Pasta "Rigatoni" Cacio e Pepe 🍷 🌾 🌿

Tagliolini | Animelle | Cipollotto | Burro | Tartufo 20
Homemade Fresh Egg Pasta "Tagliolini" | Sweetbread | Onion | Butter | Truffle 🌾 🍷 🍷

PORTATE PRINCIPALI – MAIN COURSES

Sgombro | Patate | Pomodoro 35
Mackerel | Potatoes | Tomato 🥚 🍷 🍷

Entrecôte di manzo | Ricci di mare | Hummus di Ceci 35
Entrecôte steak | Sea Urchin | Chickpea Hummus 🥚 🍷 🍷 🍷

Piccione | Rape | Miso 35
Pigeon | Turnip | Miso 🍷 🍷

Agnello | Nocciole | Carciofi | Salsa Cremolada 35
Lamb | Hazelnuts | Artichokes | Cremolada Sauce 🍷 🍷 🍷

ALLERGENI
ALLERGENS

