

LUCIANO

cucina italiana

Menù à la carte

LUCIANO

cucina italiana

ANTIPASTI – STARTERS

Porro alla Brace Alga Nori Ricotta Cipolla in agrodolce Pomodori secchi	18
<i>Grilled Leek Nori Seaweed Ricotta Cheese Sweet-and-sour Onion Dried Tomatoes</i> 🍷 🌿	
Battuto di Manzo Piemontese Midollo Zafferano	20
<i>Organic Beef Tartare Marrow Saffron</i> 🌾 🍷	
Cannolo di Rapa Rossa Formaggio di Capra Salsa al limone Porro croccante	18
<i>Beetroot Cannoli Robiola soft Cheese Lemon Sauce Crunchy Leek</i> 🍷 🌿	
Cialda di Olive Pollo Uova di Salmone Kefir	18
<i>Wafer of Olives Chicken Salmon Eggs Kefir</i> 🍷 🐟 🌾 🍷	
Antipasto del giorno	20
<i>Starters of the day</i>	

PASTA – PASTAS

Mezze Maniche del nostro Pastificio all'Amatriciana	18
<i>Homemade Dried Durum Wheat Pasta "Mezze Maniche" Amatriciana</i> 🍷 🌾	
Signature Carbonara by Luciano Monosilio 🌾 🍷 🍷	18
Rigatoni del nostro Pastificio Cacio e Pepe	18
<i>Homemade Dried Durum Wheat Pasta "Rigatoni" Cacio e Pepe</i> 🍷 🌾 🌿	
Primo del giorno	20
<i>First courses of the day</i>	

PORTATE PRINCIPALI – MAIN COURSES

Sgombro Patate Pomodoro	35
<i>Mackerel Potatoes Tomato</i> 🐟 🍷 🍷	
Entrecôte di manzo Ricci di mare Hummus di Ceci	35
<i>Entrecôte steak Sea Urchin Chickpea Hummus</i> 🍷 🍷 🍷 🍷	
Piccione Piselli Wasabi Asparagi	35
<i>Pigeon Peas Wasabi Asparagus</i> 🍷 🍷	
Secondo del giorno	40
<i>Main courses of the day</i>	

Pane e burro	6
<i>Bread / butter</i> 🍷 🌾	

ALLERGENI											
ALLERGENS	Lattosio	Uovo	Pesce	Glutine	Soia	Senape	Molluschi	Sesamo	Sedano	Frutta a guscio	Vegetariano

È obbligatorio ordinare almeno una portata a persona / It is mandatory to order at least one dish per person.
 I prodotti possono subire processi di abbattimento o congelamento / Products may undergo blast chilling or freezing processes.
 Servizio - Service € 2 | Cestino del pane - bread € 2 | Selezione olio EVO - ExtraVirgin Olive Oil Selection € 6 | Acqua - Water € 4,5
 Birra - Beer € 8 | Vino al calice - Wine by the glass da € 8 | Caffè - Coffee € 3