

LUCIANO

cucina italiana

Menù à la carte

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 🍷 🌿

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 🍷 🌿

Cialda di Olive | Pollo | Uova di Salmone | Kefir 18

Wafer of Olives | Chicken | Salmon Eggs | Kefir 🍷 🥚 🌾 🍷

PASTA – PASTAS

Mezze Maniche del nostro Pastificio all'Amatriciana 18

Homemade Dried Durum Wheat Pasta "Mezze Maniche" Amatriciana 🍷 🌾

Signature Carbonara by Luciano Monosilio 18

Signature Carbonara by Luciano Monosilio 🌾 🍷 🍷

Rigatoni del nostro Pastificio Cacio e Pepe 18

Homemade Dried Durum Wheat Pasta "Rigatoni" Cacio e Pepe 🍷 🌾 🌿

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 | Piselli | Wasabi | Asparagi | Uova d'aringa 35

Pigeon | Peas | Wasabi | Asparagus | Herring roe 🍷 🍷 🍷 🍷

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