

LUCIANO

cucina italiana

Menù à la carte

LUCIANO

cucina italiana

ANTIPASTI – STARTERS

Ovo marinato Cardoncelli trifolati Grana	20
<i>Marinated Egg Sautéed "Cardoncelli" Mushrooms Grana Cheese</i>    	
Cialda di Olive Pollo Uova di Salmone Kefir	18
<i>Wafer of Olives Chicken Salmon Eggs Kefir</i>    	
Battuto di Manzo Piemontese Midollo Zafferano	22
<i>Organic Beef Tartare Marrow Saffron</i>  	
Pomodoro Basilico Pane ai Cereali Stracciatella	18
<i>Tomato Basil Grain Bread "Stracciatella" Fresh Cheese</i>     	
Crema di Zucca Nocciole Tostate Spuma di Taleggio Bruciata	18
<i>Pumpkin Cream Roasted Hazelnuts Burnt "Taleggio" Cheese Foam</i>    	

PASTA – PASTAS

Mezze Maniche del nostro Pastificio all'Amatriciana	19
<i>Homemade Dried Durum Wheat Pasta "Mezze Maniche" Amatriciana</i>   	
Fettuccine del nostro Pastificio Mazzancolle Pomodoro Capperi	22
<i>Homemade Fresh Pasta "Fettuccine" Prawns Tomatoes Capers</i>    	
Signature Carbonara by Luciano Monosilio   	20
Rigatoni del nostro Pastificio Cacio e Pepe	18
<i>Homemade Dried Durum Wheat Pasta "Rigatoni" Cacio e Pepe</i>   	
Tagliolini del Nostro Pastificio Aglio, Olio, Peperoncino e Vongole	22
<i>Homemade Fresh Egg Pasta "Tagliolini" Garlic, Oil & Chili Clams</i>   	

PORTATE PRINCIPALI – MAIN COURSES

Entrecôte di Sakura Yoza Ricci di mare Hummus di Ceci	40
<i>Sakura Yoza Entrecôte steak Sea Urchin Chickpea Hummus</i>    	
Pescato del Giorno Salsa Ponzu Senape Brodo di Manzo	40
<i>Catch of the Day Ponzu Sauce Mustard Beef Broth</i>   	
Capocollo di Maiale Burro Acido Tartufo	40
<i>Pork Neck Sour Butter Truffle</i>   	
Astice alla Griglia Verdure Saltate in Agro Curry Verde	40
<i>Grilled Lobster Pan Fried Vegetables Green Curry</i>   	

ALLERGENI
ALLERGENS



Lattosio



Uovo



Pesce



Glutine



Soia



Senape



Molluschi



Sesamo



Sedano



Frutta a guscio



Crostacei



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