

ANTIPASTI FREDDI

Prosciutto di Parma 100 g	\$ 230
Burrata con Prosciutto 150 g Queso tipo burrata envuelto en prosciutto, tomate cherry y aceite de oliva	\$ 395
Carpaccio di Manzo 110 g Carpaccio de res, arúgula, queso parmesano y aceite de trufa	\$ 305
Carpaccio di Polpo 110 g Carpaccio de pulpo, arúgula y vinagreta de limón	\$ 360
Carpaccio di Salmone Affumicato 110 g Salmón ahumado con alcaparra, huevo cocido y cebolla	\$ 310

INSALATA

Insalata Mista e Mandarino 260 g Lechugas mixtas con mandarina, arándano, queso de cabra, nuez caramelizada y aderezo de miel con mostaza	\$ 205
Caprese 190 g Rebanadas de queso mozzarella, tomates con albahaca y aceitunas negras	\$ 205
Insalata Leonardo 260 g Espinaca, tomate cherry, aguacate, queso de cabra y reducción de balsámico	\$ 205
Insalata di Polpo 260 g Láminas de pulpo en vinagreta de limón acompañadas con arúgula, aceituna negra y lechugas mixtas	\$ 375

ZUPPE

Zuppa di Pomodoro 300 ml Sopa de tomate con queso de cabra	\$ 145
Minestrone di Verdure 300 ml Sopa de verduras con pasta corta	\$ 145
Zuppa Stracciatella 300 ml Tradicional sopa de fondo de res y parmesano	\$ 165
Zuppa de Carcioffi 300 ml Sopa de alcachofa con aceite de trufa	\$ 165

Rigatoni Masaccio 320 g Pasta corta, salsa de tomate fresco y ragú de salchicha italiana ligeramente picante con queso mozzarella	\$ 285
Corde di Violino all' Arrabbiata 280 g Pasta larga con salsa de tomate fresco ligeramente picante	\$ 275
Lasagna alla Bolognese 300 g Clásica lasaña al ragú de carne	\$ 275
Ravioli Fatti in Casa 260 g Ravioles rellenos de espinaca y ricota en salsa de crema y pomodoro	\$ 275
Spaghetti Carbonara 250 g Pasta larga con yema, parmesano, tocino y pimienta negra	\$ 290
Paste al Formaggi 300 g Con queso mozzarella, gorgonzola, provolone y parmesano <i>A elegir // Spaghetti / Penne / Gnocchi</i>	\$ 275

PIZZE

Margherita 550 g Salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca	\$ 245
Salumi 550 g Salchicha italiana, tocino, jamón y peperonni	\$ 295
Salsiccia Italiana 550 g Salsa de tomate, queso mozzarella y salchicha italiana	\$ 295
4 Stagioni 550 g Alcachofas, aceitunas negras, hongos y jamón	\$ 295
Quattro Formaggi 550 g Salsa de tomate, quesos mozzarella, gorgonzola, provolone y parmesano	\$ 295
Quattro Formaggi con Pera 550 g Base blanca, quesos mozzarella, gorgonzola, provolone, parmesano y láminas de pera	\$ 295
Peperonni 550 g Salsa de tomate, queso mozzarella y peperonni	\$ 295
Pompeya 550 g Queso de cabra, gruyere, mozzarella y nuez caramelizada	\$ 310
Prosciutto 550 g Salsa de tomate, prosciutto y mozzarella	\$ 295
Pastor 550 g Carne de cerdo con piña, queso gouda y cebolla	\$ 310
Bolognese 550 g Salsa de tomate, mozzarella y ragú de carne	\$ 295
Focaccia all Modo Nostro 350 g Queso mozzarella, parmesano, hongo deshidratado y aceite de trufa	\$ 260

Merengata 180 g Merenguitos con salsa de crema, helado natural, fresas laminadas y coulis de frutos rojos	\$ 150
Torta di Limone 120 g Pay de limón	\$ 150
Calzoncini di Nutella e Banana 180 g Con helado de vainilla	\$ 150
Fondant di Cioccolato 180 g Con helado de vainilla	\$ 170

ANTIPASTI CALDI

Carcioffo alla Griglia 250 g Alcachofa acompañada de aderezo de la casa y salsa de perejil	\$ 295
Provola alla Griglia 200 g Queso provolone a la parrilla con tomate deshidratado, arúgula y reducción de balsámico	\$ 295
Malfatti (4 pzas.) 240 g Bolitas de queso ricotta y espinaca con salsa pomodoro al gratín	\$ 280
Calamari Guazzetto 180 g Calamares a la plancha, salsa pomodoro y peperoncino	\$ 335
Calamari Fritti 180 g Calamares fritos servidos con mayonesa de peperoncino	\$ 330
Bastoncini Fritti 180 g Bastones de queso gouda empanizados, acompañados de salsa arrabiatta	\$ 215

MINI CALZONE E PANINI

Mini Calzone 120 g Caprese con Aceite de Trufa/Quattro Formaggi/Ragú di Carne/Napolitano (Jamón y Queso)	\$ 135
Panino de Filetto 250 g Filete con portobello, mozzarella gratinado y mostaza dijon	\$ 280
Panino di Pollo al Pesto 250 g Pechuga asada con pesto de albahaca	\$ 195
Panino di Prosciutto e Mozzarella 250 g	\$ 230
Panino di Salumi 250 g Prosciutto, peperonni y jamón	\$ 220
Pizza Baguette 250 g Mini Baguette de peperonni, mozzarella y salsa pomodoro al horno de pizza	\$ 180

RISOTTI

Risotto agli Asparagi 290 g Con crostini de queso parmesano	\$ 250
Risotto ai Funghi Porcini 290 g Con hongos porcini y aceite de trufa	\$ 305

PASTE

Penne Caprese 200 g Pasta corta con crema, pesto y pomodoro	\$ 275
Penne al Salmone 200 g Pasta corta con salmón ahumado, poro, crema de queso mascarpone y pistache	\$ 310
Linguine alla Pescatora 300 g Pasta larga con salsa de tomate ligeramente picante, calamar, camarón y mejillones	\$ 345
Fettuccine Alfredo 300 g Pasta larga con salsa de crema y parmesano	\$ 270
Fettuccine Nero con Gamberetti 300 g Fettuccini con tinta de sepia, crema de ajo, camarones y un toque de caviar	\$ 365
Maccheroni e Panceta 200 g Macarrones con queso y tocino	\$ 260

TERRA E MARE

Tagliata di Manzo con Rucula 250 g Filete de res rebanado sobre cama de arúgula y queso parmesano, aderezo de perejil y balsámico	\$ 545
Filetto Lucca 250 g Filete a la parrilla con Fettuccine Alfredo	\$ 545
Filetto di Manzo all' Gorgonzola 250 g Filete de Res en salsa de Gorgonzola y vino tinto, servido con puré de papa.	\$ 545
Filetto di Manzo Calabrese 250 g Filete de res con salsa de tomate, pimiento rojo, aceitunas negras, ligeramente picante, con ruedas de papa	\$ 545
Ossobuco alla Grappa 500 g De ternera braseado al vino tinto con Fettuccine Alfredo	\$ 580
Salmone in Salsa Marsala 200 g Salmón en salsa de Marsala y puré de papa	\$ 405
Tonno alla Napoletana 200 g Atún a la parrilla con salsa de tomates, pesto de albahaca y verduras	\$ 395
Polpo alla Griglia 335 g Pulpo a la plancha, salsa arrabiatta, arúgula y alcaparra	\$ 560
Petto di Pollo alla Griglia 200 g Pechuga a la plancha con ensalada mixta o Fettuccine Alfredo	\$ 340
Milanesse Lucca 200 g Milanesa de pollo al gratín y salsa de tomate con papas cambray al romero	\$ 370
Pesce del Giorno 200 g Pesca del día con espinacas al limón o verduras a la parrilla con alioli de alcaparra	\$ 370

DOLCI

Pizza di Nutella 150 g Base de nutella con frutos rojos	\$ 145
Torta di Cioccolato 140 g Pastel de chocolate oscuro sin harina con crocante de almendra	\$ 160
Tiramisú 160 g Soletas bañadas en café con amaretto, mousse de café y queso mascarpone	\$ 165

 *Selección Vegetariana*    @luccapedregal  

Algunos platillos son preparados a base de alimentos crudos y se consumen bajo su consideración. En caso de ser una persona alérgica a cualquier producto favor de hacérselo saber ya que sin previo aviso la empresa no se hará responsable en caso de algún incidente. Los gramajes son aproximados de proteínas o ingredientes principales y son pesados en crudo. *Pregunta por nuestras pastas libres de gluten. Precios en MN. Incluyen I.V.A.*