

LUCA



## ANTIPASTI FREDDI

### ENTRADAS FRÍAS / COLD APPETIZERS

**Carpaccio di Manzo all' Albese con Rucola, Parmigiano e Maionese al Tartufo**  
*Finas Rebanadas de Res servida con Arugula, Laminas de Queso Parmesano y Mayonesa a la Trufa*  
*Fine Slices of Beef served with Arugula, Parmesan Layers and Truffle Mayonnaise*



♥ **Insalata Caprese servita con Salsa Pesto**

*Ensalada Caprese*  
*Jitomate Fresco y Queso Mozzarella con Salsa de Albahaca*  
*Caprese Salad*  
*Fresh Tomato and Mozzarella Cheese with Pesto sauce*



♥ **Prosciutto Crudo di Parma con Fichi Confitati e Aria di Melone di Cantalupo**

*Prosciutto Crudo con Higos Confitados y Aire de Melón Chino de Cantalupo*  
*Fresh Prosciutto di Parma with Confit Figs and Cantaloupe Capuccino*



**Antipasto all Italiana**

*Embutidos y Quesos Importados Italianos acompañado con su guarniciones*  
*(Mermeladas, Higos Confitados, Hinojo Cristalizado)*  
*Imported Italian Cold Meat and Cheeses served with Artichoke Pâté, Marmalade,*  
*Confit Figs and Crystallized Fennel*



♥ **Insalata d' Aragosta Marinata all Olio Extra Vergine su Letto di Melanzane Trifolate**

*Ensalada de Langosta Marinada con Aceite de Oliva Extra Virgen servida en su cama de Berenjenas Salteadas*  
*Lobster Salad marinated in Extra Virgin Olive Oil and served over a bed of Sautéed Eggplant*



## ANTIPASTI CALDI

### ENTRADAS CALIENTES / HOT APPETIZERS

**La tradizionale Melanzane alla Parmigiana**  
*La Tradicional Berenjena a la Parmesana*  
*Traditional Eggplant Parmesan*



**Frittura Mista di Calamari, Gamberi, con Zucchine Carote e Porro**  
*Frito Mixto de Calamar, Camarón con Calabaza Italiana, Zanahoria y Poros*  
*Fried Battered Calamari and Shrimps with Zucchini, Carrots and Leeks*



**Zuppa di Cozze e Vongole alla Marinara con Crostoni all Aaglio**  
*Mejillones y Almeja Fresca Estilo Marinara con Croton al Ajo*  
*Warm Fresh Mussel and Clam Marinara Style with Garlic Crostini*

## LE NOSTRE ZUPPE

### NUESTRA SOPA / OUR SOUP

 **El tradizionale Minestrone alla Genovese**  
*Sopa Minestrone de Verduras a la Genovese*  
*Genovese Style Minestrone Soup*



**Crema Tiepida di Vongole, Gamberoni alla Maggiorana con Mandorle e Olio Extra Vergine d Oliva**  
*Crema Tibia de Almeja y Camarones a la Mejorana con Almendras Tostadas y Aceite de Oliva Extra Virgen*  
*Warm Cream of Clam and Shrimps with Marjoram, Toasted Almonds and Extra Virgin Olive Oil*



**LE NOSTRE PASTE**  
**PASTAS HECHAS EN CASA / HOME MADE PASTAS**

**Tagliolini Gratinati al Tartufo**  
*Tagliolini Gratinados a la Trufa*  
*Tagliolini with Truffle Au Gratin*




**Maestosissime Fettuccine Alfredo**  
*Fettuccini Alfredo*  
*Fettuccini Alfredo (Original Italian Recipe)*



**La Tradizionale Lasagna alla Bolognese**  
*La Tradicional Lasaña a la Bolognesa*  
*The Traditional Lasagnia Bolognese*



 **Tagliolini Piccanti con Gamberi e Zucchine Pomodorini a Ciliegia**  
*Tagliolini Picante con Camarón, Calabaza Italiana y Jitomate Cherry*  
*Spicy Tagliolini with Shrimps, Zucchini and Cherry Tomatoes*



## LE NOSTRE PASTE NUESTRAS PASTAS / OUR PASTAS

**Spaghetti ai Frutti di Mare**  
*Spaghetti a los Frutos de Mar*  
*Spaghetti with Seafood*



**Penne all Amalfitana con Ricotta Salsata e Mozzarella**  
*Penne Estilo "Amalfitana", Jitomate y Mozarella con Albahaca Fresca*  
*Penne with Fresh Tomatoes sauce, Mozzarella and Basil*



## I NOSTRI RISOTTI NUESTROS RISOTTOS / OUR RISOTTO

**Risotto all' Aragosta con Pancetta Profumato al Cognac**  
*Risotto de Langosta y Tocino Perfumado al Cognac*  
*Lobster Risotto with Cognac Essence and Pancetta*



**Risotto con Funghi Porcini e Mozzarella**  
*Risotto con Hongos Porcini y Queso Mozzarella*  
*Porcini Mushroom and Mozzarella Cheese Risotto*



**I PESCI**  
**PESCADOS / SEAFOOD**

**Pesce Fresco del Giorno alla Moda del Chef**

*Pescado del dia al Estilo del Chef*

*Catch of the Day Masterfully prepare by Our Chef a la Mode*



♡ **Tonno con Capperi, Pomodori Secchi e Oporto Bianco accompgnato  
con Pure di Olive Nere**

*Filete de Atún con Alcaparras, Jitomate Deshidratado y Oporto Blanco acompañado con  
Puré de Aceituna Negra*

*Filet of Tuna with Capers, Dehydrated Tomatoes and White Port Wine,  
served with a Purée of Black Olives*



♡ **Gamberoni e Cappesante all Griglia Aromitizzato con Olio Aromatico Alle Erbette**

*Camarón y Callo Garra de León a la Parrilla, Aromatizado con Aceite a la Finas Hierbas*

*Grilled Shrimp and Sea Scallops scented with Fine Herbs Oi*



♡ Light



## LE CARNI

### LAS CARNES / MEATS

♡ **Petto de Pollo Ripieno ai Funghi Porcini servito con Millefoglie di Verdura**  
*Pechuga de Pollo Rellena de Hongos Porcini servido con Mil Hojas de Verduras*  
*Chicken Breast stuffed with Porcini Mushroom and Vegetable Millefeuille*



**Controfiletto di Manzo con Salsa al Barolo accompagnato con Sformatino di Spinaci**  
*Rebanadas de Contrafilete de Res servidas con salsa Al Barolo acompañado con Flan de Espinacas*  
*Sliced New York Steak al Barolo Wine sauce and Spinach Flan*



**Costolette d Agnello Gratinato alle Noci con Pure di Carote Aromatizzata alla Menta**  
*Rack de Cordero Gratinado con Nuez servido con un Puré de Zanahoria Aromatizado a la Menta*  
*Rack of Lamb crusted with Walnut served with Mint and Carrot Scented Purée*



**Ossobuco alla Milanese con Gremolata**  
*Ossobuco de Ternera cocinado a la Milanesa*  
*Veal Shank "Milanese" Style served with Safron Rissotto*



# LE PIZZE

## LA PIZZA

### **Margherita**

*Salsa de Tomate, Queso Mozzarella y Albahaca*  
*Tomato Sauce, Mozzarella Cheese and Basil*



### **Quattro Stagioni**

*Salsa de Tomate, Queso Mozzarella, Jamón, Aceituna, Champiñones y Alcachofa*  
*Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Ham, Olives, Mushrooms and Artichokes*



### **Pizza Lucca**

*Salsa Tomate, Queso Mozzarella, Arrúgula, Prosciutto Crudo di Parma y Parmesano Reggiano*  
*Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Arugula, Raw Prosciutto di Parma, and Reggiano Parmesan Cheese*



### **Calabrese**

*Salsa Tomate Queso Mozzarella y Salami Picante*  
*Tomato Sauce, Mozzarella Cheese and Spicy Salami*



### **Bianca**

*Queso Mozzarella, Queso Gorgonzola, Parmesano y Queso de Cabra*  
*Mozzarella Cheese, Gorgonzola Cheese, Parmesan Cheese and Goat's Cheese*



## I DOLCI

### POSTRES / DESSERT

**Raviolo di Cioccolato Ripieno di Ricotta e Cannella con Granita al Basilico**  
*Ravioles de Chocolate Amargo Rellenos de Queso Ricotta y Canela, Granizado de*  
*Albahaca*  
*Dark Chocolate Raviolis stuffed with Ricotta Cheese and Cinamon with Basil Essence*  
*in Crushed Ice*



**Trittico della Tradizione Italiana**  
**Tiramisu, Panna Cotta al Rosmarino con Salsa alla Fragole e Torino di Mele con Salsa**  
**Vaniglia**  
*Triologia Italiana*  
*Tiramisú, Panna Cotta al Romero con Salsa de Fresa y Tortino de Manzana con Salsa a*  
*la Vanilla*  
*Traditional Italian Trilogy*  
*Tiramisu, Rosemary Panna Cotta with Strawberry Sauce, and Apple Tart with Vanilla*  
*Sauce*



**Cannoli Croccanti Ripieni di Crema al Mascarpone con Salsa Agli Agrumi**  
*Canolis Crujientes Rellenos de Crema de Mascarpone con salsa de Citrico*  
*Crisp Cannoli stuffed with Mascarpone Cream and Citrus Sauce*



**Tortino di Pera e Nocciole con Maccaron al Calvados y Salsa di Fichi e Aceto Balsámico**  
*Tortino de Pera y Avellana con Macarrón de Calvados y Salsa de Higo al Vinagre*  
*Balsámico*  
*Hazelnut and Pear Tortino with Calvados Macaroon and Fig with Balsamic Vinegar*  
*sauce*



**Ananas alla Brace ripieno Cremoso al Timo e Olio extra Vergine d Oliva con Sorbetto**  
**al Limone**  
*Piña a la Brasas con Relleno Cremoso Aromatizado al Tomillo y aceite Extra Virgen con*  
*sorbete de limón*  
*Grilled Pineapple stuffed with creamy Thyme essence and Extra Virgin Olive with*  
*Lemon Sorbet*



**Selezione Di Gelati e Sorbetti della Casa**  
*Selección de Helados y Nieves de la Casa*  
*Assorted of Ice Cream and Sorbets*

