

LUCCA

ANTIPASTI FREDDI ENTRADAS FRÍAS | COLD APPETIZERS

VITELLO TONNATO

Láminas de costillar de ternera a la piemontesa, en salsa de atún, arúgula y vinagreta de limón real confitado

Piemontese style veal cutlet in tuna sauce with arugula and lemon confit vinaigrette

\$380

INSALATA DI MEDICI

Ensalada de lechugas del huerto y hierbas con mermelada de tomate y cebolla rostizada, trufa de gorgonzola y emulsión de salvia con ajo

Mixed lettuce salad with tomato and roasted onion jam, gorgonzola truffle and sage emulsion with garlic

\$300

TRITTICO DEL MARE

Trilogía de carpaccio de atún, salmón y robalo con cappellini de hinojo a la toscana, vinagreta de miel y mostaza

Carpaccio trilogy of tuna, salmon and sea bass, with Tuscan fennel cappellini and honey-mustard vinaigrette

\$430

NORD-CENTRO E SUD

Queso burrata, prosciutto di Parma, endibia a las brasas y queso Grana Padano D.O.P. con sorbete de limón

Burrata cheese, prosciutto di Parma, grilled endives and DOP grana padano with lime sorbet

\$350

ANTIPASTI CALDI ENTRADAS CALIENTES | HOT APPETIZERS

TORTINA AL PECORINO SU SALSA DI ASPARAGI E CAPONATA ALLA VALDOSTANA

Fonduta de pecorino con cebolla caramelizada al vino tinto, en salsa de espárragos y bocatto de vegetales

Pecorino fondue, onion caramelized in red wine, asparagus sauce and vegetable bocatto

\$380

INVOLTINI DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Envuelto de berenjena con prosciutto San Daniele, scamorza gratinada y salsa napolitana

Eggplant roll with San Daniele prosciutto and Scamorza cheese, topped with Neapolitan sauce

\$360



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción. Nuestros precios incluyen IVA.
We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion. Pesos - dollar exchange rate is the same applied in reception. IVA included in rate.

LE NOSTRE ZUPPE NUESTRAS SOPAS | OUR SOUPS



MINISTRONE ALLA GENOVESE

Sopa de verduras con vegetales de temporada, alubias blancas y salsa pesto

Minestrone with seasonal vegetables, white beans and pesto

\$275



CREMA DI ZUCCA E COSCIA DI QUAGLIA

Crema de calabaza de Castilla y muslo de codorniz con espuma de remolacha y crocante de polenta a la parrilla

Pumpkin cream soup with quail thigh, beet foam and grilled polenta crisp

\$310

LE NOSTRE PASTE FRESCA NUESTRAS PASTAS FRESCAS | OUR FRESH PASTAS



PAPPARDELLE AL RAGU DI ANATRA

Pappardelle con ragú de pato

Pappardelle with duck ragu

\$320



TORTELLONE VERDI ALLA LIGURIA

Pasta verde rellena de pescado en salsa de vino rosa y mariscos

Green pasta filled with fish, in rosé wine and shellfish sauce

\$380



CANELLONES ALLA SORRENTINA

Canelones rellenos de espinaca y queso ricota, gratinados con salsa pomodoro y pesto

Cannelloni filled with spinach and ricotta cheese, topped with pomodoro sauce and pesto

\$275



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción. Nuestros precios incluyen IVA. *We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion. Pesos - dollar exchange rate is the same applied in reception. IVA included in rate.*

LE NOSTRE PASTE NUESTRAS PASTAS | OUR PASTAS



LASAGNA AL FUNGHI DI BOSCO

Lasaña de hongos silvestres con perfume de trufa negra
Wild mushroom lasagna scented with black truffle

\$420



RIGATONI ALLA AMATRICIANA

Rigatoni con salsa pomodoro, pancetta y tomates cherry
Rigatoni in pomodoro sauce with pancetta and cherry tomatoes

\$340



LINGUINE GAMBERI E ZUCCHINI

Linguini con camarón, calabaza italiana y salsa marinara
Linguini with shrimp, zucchini and marinara sauce

\$350



FUSILLI FIORENTINA

Fusilli con cremoso de espinaca y queso mozzarella fresco
Fusilli with spinach cream and fresh mozzarella

\$300



ORECCHIETTE SALCHICHA E CARCIOFFI

Orecchiette con salchicha italiana, corazón de alcachofa y pomodoro
Orecchiette with Italian sausage, artichoke hearts and pomodoro sauce

\$380

I NOSTRI RISOTTI

NUESTROS RISOTTOS | OUR RISOTTOS



RISOTTO AL GORGONZOLA E FICCHI

Risotto con queso gorgonzola y compota de higos al vino rojo y almendras
Risotto with gorgonzola cheese and fig compote with red wine and almonds

Risotto with gorgonzola cheese and fig compote with red wine and almonds

\$390



RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Risotto con camarones, calamar, almeja, pulpo y mejillones
Risotto with shrimp, calamari, clams, octopus and mussels

\$390



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción. Nuestros precios incluyen IVA.
We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion. Pesos - dollar exchange rate is the same applied in reception. IVA included in rate.

I PESCI PESCADOS | SEAFOOD



POLPO ALLA BRACE

Pulpo a las brasas con papas al romero y crema de azafrán
Grilled octopus with rosemary potatoes and saffron cream
\$450



SALMONE AL VÉNETO

Salmón en costra de estragón y miel con puré de apio y salsa de lavanda
Salmon crusted in tarragon and honey, with celery purée and lavender sauce
\$580



FILETTO DI PESCE MEDITERRANEO

Pesca del día en salsa siciliana con espárragos a la parrilla y portobello
confitado
*Catch of the day in Sicilian sauce with grilled asparagus and
caramelized portobello*
\$580

LE CARNI LAS CARNES | MEATS



POLLO CACCIATORE

Escalopa de pollo en salsa pomodoro con hongos cremini y arroz salvaje
*Chicken escalope in pomodoro sauce with cremini mushrooms and
wild rice*
\$440



ANATRA CON TORTINO DI MELE E STREGA

Pechuga de pato con tartaleta de manzana y salsa de licor Strega
Duck breast with apple tart and Strega liqueur sauce
\$630



FILETTO DI MANZO AL BRUNELLO E FAGGIOLI A LA CALABRESE

Filete de res rostizado con salsa de Brunello y compota de alubias con
berenjenas
*Roasted beef tenderloin with Brunello sauce and broad bean compote
with eggplant*
530



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción. Nuestros precios incluyen IVA. *We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion. Pesos - dollar exchange rate is the same applied in reception. IVA included in rate.*

PIZZAS

MARGHERITA

Salsa de tomate, queso mozzarella fresco y albahaca
Tomato sauce, fresh mozzarella and basil
\$395

MEDITERRÁNEA / MEDITERRANEAN

Salsa pesto, queso mozzarella, champiñones, aceituna kalamata y prosciutto San Daniele
Pesto, mozzarella, mushrooms, Kalamata olives and San Daniele prosciutto
\$420

BIANCA 4 FORMAGGI

Quesos gorgonzola, fontina, parmesano y mozzarella
Gorgonzola, fontina, parmesan and mozzarella
\$350

DIAVOLA

Salsa de tomate, salami, queso mozzarella y peperoncino
Tomato sauce, salami, mozzarella and peperoncino
\$390

LUCCA

Perfumada a la trufa con salsa de tomate, queso mozzarella, arúgula, prosciutto y láminas de Grana Padano
Tomato sauce, mozzarella, arugula, prosciutto, shavings of grana padano and truffle essence
\$395

MARE

Salsa de tomate, queso mozzarella, almeja, pulpo, camarón y calamares
Tomato sauce, mozzarella, clams, octopus, shrimp and calamari
\$420



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción. Nuestros precios incluyen IVA.
We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion. Pesos - dollar exchange rate is the same applied in reception. IVA included in rate.

I CLASSICI LOS CLASICOS | THE CLASSICS



SPAGHETTI VONGOLE

Espagueti con almeja chirla al ajo y vino blanco
Spaghetti with Chirla clams, garlic and white wine
\$260



SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Espagueti a la carbonara en salsa cremosa de pancetta
Spaghetti carbonara in creamy pancetta sauce
\$580



SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Espagueti en salsa de tomate con carne de ternera y vino tinto
Spaghetti in tomato sauce with veal and red wine
\$260

I DOLCI POSTRES | DESSERT



SEMIFREDDO DI PISTACCHI

Semifrío de pistache con crumble de eneldo y lima, salsa de kiwi y peperoncino
Pistachio semifreddo with dill and lime crumble, and kiwi-pepper sauce



TRADIZIONALE TIRAMISU

Soletas mojadas en café expreso con crema de queso mascarpone
Traditional tiramisu with espresso and mascarpone cheese



COPPA PACIUGO

Copa artesanal de chocolate con helado, sorbete y frutas de temporada
Artisanal chocolate cup with ice cream, sorbet and seasonal fruits



ZUCCOTTO AL CIOCCOLATO

Pastelillo relleno de chocolate y moras en salsa de vainilla y fresa
Mini cake filled with chocolate and berries, in vanilla strawberry sauce



PANNA COTTA DI RICOTTA AL LIMIONE

Crema de leche con queso ricota y perfume de limón real sobre turrón de almendras
Panna Cotta of ricotta scented with lemon, over almond turrón



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción. Nuestros precios incluyen IVA.
We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion. Pesos - dollar exchange rate is the same applied in reception. IVA included in rate.

MENÚ DE NIÑOS · KIDS' MENU



ENTRADAS CALIENTES | HOT APPETIZERS

Minipizza
\$200



PASTAS HECHAS EN CASA | FRESH PASTAS

Penne, fettuccine o espagueti:
A la crema | *Cream*
Al pomodoro | *Pomodoro sauce*
A la bolognesa | *Bolognese*
\$180



I PESCI | PESCADOS | SEAFOOD

FRITTO ALLA ROMANA

Tradicional frito a la romana con calamar y camarón
Traditional Roman-style fried calamari and shrimp
\$420



LAS CARNES | MEATS

Pechuga de pollo a la plancha con patatine
Grilled chicken breast with fries

Pollo picatta a la milanese con verdura
Chicken picatta milanese with vegetables
\$280



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción. Nuestros precios incluyen IVA. *We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion. Pesos - dollar exchange rate is the same applied in reception. IVA included in rate.*