

LUCCA

# ANTIPASTI FREDDI

## ENTRADAS FRÍAS



### PROSCIUTTO E MELONE

Melone cantalupo servito con prosciutto San Daniele accompagnato da lechuga misticanza italiana e lamina di pane cafone.

Melón cantaloupe servido con prosciutto San Daniele acompañado de lechuga italiana y rebanadas de pan campesino.

\$430

### ENSALADA DE PULPO | OCTOPUS SALAD

Tenero polpo con patate marinato con citronetta al profumo di arancia e limone servito con un a riduzione di aceto balsamico di Modena.

Pulpo tierno con papas marinado con citronetta al perfume de naranja y limón acompañada de una reducción de vinagre balsámico de Módena.

\$320



### TARTAR DE ATÚN | TUNA TARTARE

Tonno pinna gialla in tartar servita con carpaccio di barbabietola e lamina di mandorla e cuore di straciatella di burrata.

Atún aleta amarilla en tartar servida con carpaccio de betabel lámina tostada de almendra y corazón de straciatella.

\$380



### CAPRESE ITALIANA | CAPRESE SALAD

Insalata caprese con burrata italiana e tris di pomodori italiani servita con olio di oliva evo aromatizzata al basilico.

Ensalada caprese con queso burrata y trío de tomates italianos servidos con aceite de olivo extra virgen perfumada a la albahaca.

\$340

### CARPACCIO DE RES | BEEF CARPACCIO

Carpaccio di vitella angus marinato con citronette di limone reale servito con insalata mista cuore di arancia pomodoro uva lamina di parmigiano reggiano dop.

Carpaccio de ternera angus marinado con salsa citronette de limón real servido con ensalada de lechuga mixta, corazón de naranja, tomate uva y rebanada de parmesano reggiano.

\$380



### PINZIMONIO

Insalata verde asparago e frutto di bosco servito con pinzimonio italiano in chips di pane cafone accompagnato con crema di carote.

Ensalada de espárragos verdes y frutos del bosque servida con pinzimonio italiano en rebanadas de pan campesino acompañado de crema de zanahoria.

\$300



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.

## ANTIPASTI CALDI

### ENTRADAS CALIENTES



#### CROSTONE ROMANO

**Pane cafone cucinato nel nostro forno a legna con mozzarella fresca funghi champinones prosciutto San Daniele figo e miele di acacia.**

Pan campesino hecho en horno de madera con mozzarella fresca, champiñones, prosciutto San Daniele higos y miel de acacia.

\$300



#### PIZZOTTELLA NAPOLETANA

**Pizza frita classica napoletana ripiena con mozzarella pomodoro cherry Ricotta salame.**

Pizza frita napolitana clásica, rellena de mozzarella, tomate cherry Ricotta y salami.

\$350

## LE NOSTRE ZUPPA

### NUESTRAS SOPAS



#### CREMA DI BROCCOLI E SPINACI

**Crema di broccoli e spinaci servito con pane croccante e broccoli al vapore.**

Crema de brócoli y espinaca servida con crouton de pan y brócoli al vapor.

\$380



#### MINISTRONE DELLA NONNA

**Tradizionale minestrone della nonna servito con croccante di parmigiano reggiano dop.**

Clásico minestrone receta tradicional servido con crujiente de parmigiano reggiano.

\$380



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.

## LE NOSTRE PASTE FRESCA

### NUESTRAS PASTAS FRESCAS

#### ORECCHIETTE E CAVATELLI

**Preparata come la nonna insegno al chef , usando solo la semola rimacinata e acqua mineralizzata**

Preparado como la abuela del chef le enseñó, solo usando sémola rimacinata y agua mineralizada.



#### SPAGHETTONE A LA ESCAPECE

**Spaghettone Rummo a la barbabetola servito su un letto di crema di parmigiano reggiano terra di pistacchi di Bronte e zucchini a la escapece.**

Spaghetti Rummo al betabel servido en una cama de crema de parmigiano reggiano, una tierra de pistacho de Bronte y calabacín al escabeche.

\$390



#### SPAGHETTO UBRIACONA

**Spaghetto al vino rosso merlot servito su un letto di vellutata di pecorino romano dop e un croccante di porro.**

Spaghetti al vino tinto merlot servido sobre una cama de queso pecorino romano y crocante de puerro.

\$390



#### PACCHERI GENOVESE

**Pacchero trafileta al bronzo servito con l'antica ragu Genovese e spolverata di parmigiano reggiano.**

Pacchero elaborado al bronce servido con la tradicional salsa Genovesa y espolvoreado con parmigiano reggiano.

\$490

#### ORECCHIETTA PUGLIESE CAMMARONE ASPARAGO

**Orecchiette tradizionali fatte in casa cucinata con asparago silvestre y gamberi.**

Orecchiette tradicional hecha a mano con espárrago silvestre y camarón.

\$450



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.



### CAVATELLI PRIMAVERA

**Cavatelli Pugliesi cucinati con pomodorino cherry rughetta baby servita con lamina di parmigiano reggiano.**

Cavatelli Pugliese guisado con tomate cherry y arugula baby servido con fina lámina de parmesano..

\$380



### FETTUCCINA ALLO SCOGLIO

**Fettuccine fatta in casa cucinata con i frutti del mare nel classico stilo italiano.**

Fettuccine casero hecho con fruto del mar al clásico estilo italiano.

\$440

### ORECCHIETTA ALCACHOFA E SALSICCIA ITALIANA

**Orecchietta Pugliese preparata con carciofi e salsiccia italiana con pomodoro cherry.**

Orecchiette Pugliesi servida con alcachofa y chorizo italiana con tomate cherry.

\$380

## I CLASSICI

LOS CLÁSICOS



### SPAGHETTI RUMMO ALLE VONGOLE VERACI

**Spaghetti trafileta al bronzo con vongole veraci, tradizionale ricetta mediterranea.**

Spaghetti elaborado al bronce con almejas, receta tradicional mediterránea.

\$300



### LINGUINA CARBONARA

**Linguina con la tradizionale carbonara romana con uovo guanciale e pecorino Romano dop.**

Linguine con la tradicional carbonara romana con huevo guanciale y queso pecorino Romano.

\$580

### SPAGHETTI BOLOGNESA

**Pasta bucatini alla ragú bolognese.**

Pasta bucatini a la boloñesa.

*Bucatini pasta with ragu bolognese.*

\$420

### LASAGNA CLASSICA A LA BOLOGNESA

**Lasagna classica con ragù alla bolognese.**

Lasaña clásica con salsa bolognesa.

\$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.

## I NOSTRI RISOTTI NUESTROS RISOTTOS



### RISOTTO CACIO E PEPE

**Risotto con pecorino Romano dop e pepe nero .**

Risotto con queso pecorino y pimienta negra.

\$420



### RISOTTO RADICCHIO E GORGONZOLA

**Risotto con radicchio e gorgonzola italiano servito in cestino di parmigiano e noce tostata.**

Risotto con radicho y queso gorgonzola italiano servido en canasta de parmesano y nuez tostada.

\$420



### RISOTTO HONGO PORCINI

**Risotto preparato con funghi porcini.**

Risotto preparado con hongo porcini.

\$420

### RISOTTO FRUTTI DEL MAR

**Risotto con gamberi vongole cozze calamaro e polpo.**

Risotto con camarón, almeja, mejillones, calamar y pulpo.

\$390



### RISOTTO APPIO E GORGONZOLA

**Risotto con estratto di sedano e gorgonzola.**

Risotto con extracto de apio y queso gorgonzola.

\$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.

## SECONDO DI CARNE

### PLATO FUERTE DE CARNE



#### TAGLIATA DE RES MARCO AURELIO

**Tagliata di filetto angus servito con rughetta lamina di Parmigiano maionese di pomodoro rostizado e aceto balsamico**

Filete de res angus servido con muselina de tomate rostizado  
\$620



#### SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

**Tenera fettina di vitella con prosciutto San Daniele e salvia servita con gnocco alla romana e crema di piselli.**

Tierna rebanada de ternera con prosciutto San Daniele y salvia servida con ñoqui romano y acompañado con crema de chícharo.  
\$540

#### MILLEFOGLIE DI RES CON TRUFA

**Millefoglie di vitella angus preparata con fungo portobello olio di tartufo nero accompagnato con patate al forno e crema di pecorino.**

Milhojas de res angus horneada con hongo portobello champiñones y aceite de trufa servida con papas al horno y crema de pecorino.  
\$580



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.

## SECONDI DI MARE

### PLATOS FUERTE DEL MAR

#### SALMONE DE PITUFFO

**Salmone con crosta di zenzero e anice servito con una riduzione di arancia e crema di piselli e cipolla rossa, accompagnato con perle di zucchini al vapore.**

Salmón con corteza de jengibre y anís servido con reducción de naranja y crema de cebolla morada y chícharo, acompañado con perlas de calabacín al vapor.  
\$580



#### PULPO ALLA GIANICOLENSE

**Polpo alla brace servito su un letto di purè al nero di calamaro al profumo di rosmarino accompagnato con crema di parmigiano e carote.**

Pulpo a la parrilla servido sobre una cama de puré al perfume de romero en tinta de calamar con crema de parmesano y zanahoria.  
\$460



#### U RACANAT DE BACALAO

**Finocchio con farcia di baccalà e pecorino preparato nel forno con brodo di barbabietola e servito con lamina di pane cafone al carbone.**

Hinojo relleno de bacalao y queso pecorino cocinado en horno servido con caldo de betabel y rebanada de pan campestre al carbón.  
\$540



#### FILETE DE PESCADO EN COSTRA DE PAPAS

**Filetto di pesce del giorno marinato con vino chardonnay e spezie in crosta di patate servito con spinaci alla romana e decorata con crema di peperoni rosso e crema alla lavanda.**

Filete de pescado del día marinado en vino chardonnay y especias en costra de papas servido con espinaca a la romana con crema de morrón rojo y crema de lavanda.  
\$480



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.



## LE PIZZE ROSSE

### PIZZA ROJA



#### MARGHERITA

**Pomodoro mozzarella fresca e basilico.**

Tomate mozzarella fresca y albahaca.

\$360



#### PIZZA LUCCA

**Pomodoro mozzarella rughetta lamina di parmigiano reggiano prosciutto San Daniele profumata con olio di tartufo nero.**

Tomate mozzarella arugula lamina de parmesano y prosciutto San Daniele perfumada con aceite de trufa.

\$400



#### PIZZA RITA

**Mozzarella pomodoro melanzana zucchina cipolla peperone rosso verde e giallo.**

Mozzarella, tomate, berenjena, calabacín, cebolla, pimienta rojo verde y amarillo.

\$400

#### PIZZA CAPRICCIOSA

**Mozzarella pomodoro prosciutto cotto carciofi olive nere funghi champignon.**

Mozzarella, tomate, jamón, alcachofa, aceituna negra, champiñones.

\$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.



### PIZZA CARNIVORA

**Pomodoro mozzarella pancetta salsiccia cipolla chile serrano.**

Tomate, mozzarella, tocino, salchicha, cebolla, chile serrano.

\$380



### PIZZA DIAVOLA

**Pomodoro mozzarella salame piccante peperoncino.**

Tomate, mozzarella salami picante, pepperoni.

\$360



### PIZZA WURSTEL PAPAS FRITA

**Pomodoro mozzarella wurstel patatine fritte.**

Tomate, mozzarella salchicha alemana y papas fritas.

\$360



### PIZZA TONNATA

**Pomodoro mozzarella tonno cipolla chile serrano.**

Tomate, mozzarella atún, cebolla, chile serrano.

\$380



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.

## LE PIZZE BIANCHE

### PIZZA BLANCA



#### PIZZA BOSCAIOLA

**Mozzarella champiñones salsiccia italiana parmigiano.**  
Mozzarella, champiñones, salchicha italiana, parmesano.  
\$395



#### PIZZA FUNGHI E PROSCIUTTO

**Mozzarella champinones prosciutto San Daniele.**  
Mozzarella champinones y prosciutto San Daniele.  
\$420



#### PIZZA CICCIO FORMAGGIO

**Mozzarella parmigiano Gorgonzola provolone formaggio svizzero.**  
Mozzarella, parmesano, queso Gorgonzola, provolone, queso suizo.  
\$380



#### PIZZA MARCELLA

**Mozzarella brocoli salsiccia italiana pecorino.**  
Mozzarella, brócoli, salchicha Italiana, queso pecorino.  
\$380



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.

## I NOSTRI DESSERT POSTRES



### CROSTATA DELLA NONNA

**Crostata della nonna con crema chantilly e frutto di bosco.**

Tarta de la abuela con crema chantilly y frutos rojos.

\$265



### VULCANO DE CHOCOLATE

**Vulcano di cioccolato semiamaro con cuore caldo servito con gelato alla vaniglia.**

Volcán de chocolate semiamargo con corazón caliente servido con helado de vainilla.

\$265



### TORTA CAPRESE

**Torta libera da glutine con cioccolato semiamaro mandorla servito con carpaccio di frutta fresca.**

Tarta sin gluten con chocolate semiamargo servido con carpaccio de fruta fresca.

\$265

### SBRICOLATA CON FRESA E CHOCOLATE

**Pasta sfoglia con crema chantilly italiana servita con fragola e cioccolato.**

Hojaldre con crema de chantilly italiana servida con fresa y chocolate.

\$265

### BABBA NAPOLETANO

**Dolce tradizionale napoletano immerso in bagnura di ron servito con crema chantilly.**

Postre napolitano tradicional sumergido en un baño en ron servido con crema chantilly y frutos rojos.

\$265



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.

# MENÚ VEGETARIANO Y VEGANO

## ENTRADA

### INSALATA PINZIMONIO

**Insalata verde asparago e frutto di bosco servito con pinzimonio italiano in chips di pane cafone accompagnato con crema di carote.**

Ensalada de espárragos verdes y frutos del bosque servida con pinzimonio italiano en rebanadas de pan campesino acompañado de crema de zanahoria  
\$300

### INSALATA CAPRESE

**Insalata caprese con burrata italiana e tris di pomodori italiani servita con olio di oliva evo aromatizzata al basilico.**

Ensalada caprese con queso burrata y trío de tomates italianos servidos con aceite de oliva extra virgen perfumada a la albahaca.  
\$340

## PASTA

### SPAGHETTI SCAPECE

**Spaghettono rummo a la barbabietola servito su un letto di crema di parmigiano reggiano terra di pistacchi di Bronte e zucchina a la scapece.**  
Spaghetti Rummo al betabel servido en una cama de crema de parmigiano reggiano una tierra de pistacho de Bronte y calabacín al escabeche.  
\$420

### SPAGHETTONE UBRIACONA

**Spaghetto al vino rosso merlot servito su un letto di vellutata di pecorino romano dop e un croccante di porro.**

Spaghetti al vino tinto merlot servido sobre una cama de queso pecorino romano y crocante de puerro.  
\$390

### CAVATELLI PRIMAVERA

**Cavatelli Pugliesi cucinati con pomodorino cherry rughetta baby servita con lamina di parmigiano reggiano.**

Cavatelli Pugliese guisado con tomate cherry y arugula baby servido con fina lámina de parmesano.  
\$380



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.

## ZUPPA | SOUPS

### MINISTRONE DELLA NONNA

**Tradizionale minestrone della nonna servito con croccante di parmigiano reggiano dop.**

Clásico minestrone receta tradicional servido con crujiente de parmigiano reggiano.  
\$380

### CREMA BROCCOLI E SPINACI

**Crema di broccoli e spinaci servito con pane croccante e broccoli al vapore.**

Crema de brócoli y espinaca servida con crouton de pan y brócoli al vapor.  
\$380

## RISOTTO

### RISOTTO APPIO E GORGONZOLA

**Risotto con extracto de apio y queso gorgonzola.**

Risotto con extracto di sedano e gorgonzola.  
\$420

### RISOTTO PORCINI

**Risotto preparado con hongo porcini.**

Risotto preparato con funghi porcini.  
\$420

### RISOTTO RADICCHIO E GORGONZOLA

**Risotto con radicho y queso gorgonzola italiano servido en canasta de parmesano y nuez tostada.**

Risotto con radicchio e gorgonzola italiano servito in cestino di parmigiano e noce tostata.  
\$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.