Pizze

(impasto composto da farina bianca) 1

7▪Margherita	*Mozzarella, pomodoro basilico*	€ 10,00
7▪Napoletana	*Mozzarella, pomodoro, acciughe, origano*	€11,00
7▪Novella	*Mozzarella, pomodoro, insalata novella pomodorini pachino, ricotta stagionata*	€12,00
7▪Vegetariana	*Mozzarella, pomodoro, verdure grigliate di stagione*	€13,00
7▪Diavola	*Mozzarella, pomodoro, salame piccante*	€13,00
7▪Regina	*Mozzarella, pomodoro, pr.cotto funghi champignones*	€13,00
7▪Calzone alla Romana	*Mozzarella, prosc.cotto, ricotta, acciughe*	€14,00
7▪Nduja	*Mozzarella, pomodoro, nduja, cipolla stufata*	€14,00
7▪Argentaria	*Mozzarella, pomodoro, funghi porcini, salsiccia toscana*	€16,00
7▪Casa Lucia	*Mozzarella di bufala, rucola selvatica, scaglie di pecorino, prosciutto crudo*	€20,00
7▪Bufala	*Mozzarella di bufala, pomodoro basilico*	€15,00
7▪Crudo	*Mozzarella, pomodoro, crudo parma galloni*	€18,00

Focacce calde

1▪Lardo	*Lardo e miele di castagne*	€12,00
1▪Crudo	*Prosciutto crudo di Parma*	€15,00

Coperto e pane € 4,00 Iva e servizio inclusi

Il ristorante non è responsabile degli oggetti smarriti o rubati all'interno del locale

INFORMATIVA SULLE NORMATIVE RIGUARDANTI GLI ALLERGENI

Ai sensi del REG.(CE) n°1169/11 Vi informiamo che in questo esercizio vengono utilizzati ingredienti, che per loro natura, sono ritenuti allergizzanti (citati nellAllegato II del Regolamento succitato):

ELENCO PRODOTTI CHE POSSONO CAUSARE ALLERGIE:

1. Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
2. Crostacei e relativi prodotti
3. Uova e relativi prodotti
4. Pesce e relativi prodotti
5. Arachidi e relativi prodotti
6. Semi di soia e relativi prodotti
7. Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, e relativi prodotti
9. Sedano e relativi prodotti
10. Senape e relativi prodotti
11. Semi di sesamo e relativi prodotti
12. Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO2
13. Lupini e relativi prodotti
14. Molluschi e relativi prodotti

Per quanto riguarda i prodotti composti (semilavorati o prodotti finiti acquistati tal quali che possono essere utilizzati nelle preparazioni) si fa riferimento agli ingredienti riportati sull'etichetta originale che viene comunque mantenuta fino al consumo anche ai fini della rintracciabilità dei prodotti

Il Nostro personale è a Vs completa disposizione per informazioni in merito ad ogni singola pietanza servita nel Ns. ristorante

Salumi

▪Affettato misto		€ 16,00
▪Lardo di suino nero calabro e pan brioche	1-3-7	€ 16,00
▪Crudo di Parma "galloni"		€ 17,00
▪Culatello di Zibello D.O.P. con gnocco fritto	1	€ 24,00
▪Crudo Toscano al coltello D.O.P.		€ 17,00
▪San Daniele al coltello D.O.P. (dall'AVA)		€ 18,00
▪Crudo spagnolo Pata Negra al coltello		€ 24,00
▪Crudo di suino nero calabro al coltello		€ 28,00

Antipasti

▪Tris di formaggi freschi	7	€ 17,00
▪Uovo Poché, crema di primizie e tarallo	1-3	€ 15,00
▪Filetti di acciughe con crostini e burro (mar Cantabrico)	1-4-7	€ 20,00
▪Piovra* arrosto, patata.nduja, stracciatella	4-7	€ 19,00
▪Baccalà mantecato con salsa pil-pil e misticanza	4-7	€ 17,00
▪Tartare di salmone e avocado	4	€ 22,00

Primi Piatti

▪Risotto affumicato al rosmarino, riduzione di cassis e parmigiano reggiano 30 mesi	7	€ 17,00
▪Spaghetti chitarra con crema di datterini arrostiti, Fiori di zucca e ricottina di bufala	1-7	€ 17,00
▪Fettuccine alla bolognese	1-3-9	€ 17,00
▪Pappardelle al ragù di faraona	1-3-7-9	€ 17,00
▪Spaghetto Mancini vongole e bottarga	1-4-14	€ 24,00

In caso di allergie, consultare la lista in ultima pagina

Grill

- Hamburger all'occhio di bue con bacon 3 € 20,00
- Costolettine d'agnello alla griglia € 25,00
- Costata di manzo di scottona € 29,00
- Costata di manzo di scottona *(min. per 2 pers.)* all'etto € 6,50
  con patate fritte al fiammifero 1
- Costata di manzo di scottona *(min. per 2 pers.)* all'etto € 7,50
  selezione di Casa Lucia frollata in dry aged
  con patate fritte al fiammifero 1
- Filetto alla brace € 30,00
- Chateaubriand con patate sauté *7-10* *(min. per due persone)* cad. € 37,00
- Fiorentina di scottona *(min. per due persone)* all'etto € 7,50
  con patate fritte al fiammifero 1
- Fiorentina di scottona *(min. per due persone)* all'etto € 8,50
  selezione di Casa Lucia frollata in dry aged
  con patate fritte al fiammifero 1

La nostra tagliata

- Tagliata di manzo al rosmarino e pepe nero € 22,00
- Tagliata di manzo con Gorgonzola 7 € 24,00
- Tagliata di manzo con cipolla caramellata e senape 10 € 24,00
- Tagliata di manzo con rucola e grana 7 € 24,00

Secondi di carne

- Vitello tonnato 3-4-9 € 22,00
- Tartare di manzo classica 4-10 € 25,00
- Costoletta di vitello alla milanese 1-3 € 30,00
- Mattonella di pollo,carota arrosto 7-9 € 22,00
  e caramello di peperoni
- Petto di anatra laccata al miele con spezie 7-9 € 28,00

Secondi di pesce

- Cuore di merluzzo nordico, crema di ceci € 26,00
  al finocchietto e cipolla rossa agra 4-9
- Frittura mista di mare* (gamberi,calamari e piovra) 1-2-4 € 26,00
- Trancio di salmone alla brace 4 € 24,00
- Torcione di branzino alla mediterranea 4 € 25,00

*Possibilità di prodotto congelato

Contorni

- Cannellini all'olio extra vergine 9 € 8,00
- Verdure miste cotte al vapore € 8,00
- Insalata mista € 8,00
- Patate fritte al fiammifero 1 € 8,00
- Scarola ripassata 7 € 8,00
- Spinaci aglio e olio € 8,00

Insalatone

- Caesar salad di pollo € 17,00
  (iceberg,pollo,bacon,parmigiano,crostini e salsa caesar) 1-7
- Caprese di bufala (mozz bufala,pomodoro e basilico) 7 € 16,00
- GAmberi * e avocado 2 € 17,00
  (soncino,gamberi,pomodorini e avocado)

Frutta

- Ananas € 8,00
- Misto di sottobosco € 8,00

Desserts

Produzione propria

- Crema catalana 3-7 € 9,00
- Cheesecake 1-3-7 € 9,00
- Tiramisu' 1-3-7 € 9,00
- Tarte tatin di mele con gelato 1-7 €10,00

Gelati e semifreddi

- Tartufo nero 7 € 8,00
- Semifreddo al torroncino 5-7 € 8,00
- Sorbetto mela verde e calvados/limone e vodka € 8,00
- Gelati assortiti 7 € 8,00