

EN BRA START

KLASSIKER

Bellini	95
Aperolspritz	110
Negroni Sbagliato	120
Negroni	120
Dry Martini	120
Amaretto Sour	120
Campari Orange	105

BIRRE

Menabrea, blond, 40 cl	69
Menabrea, blond, "galopp", 30 cl	55
Menabrea Amber, bottiglia, 33 cl	59
Baladin, Isaac, bottiglia, 33 cl	74
Baladin, Nora, bottiglia, 33 cl	74
Baladin, Nazionale, bottiglia, 33 cl	74
San Miguel, alkoholfri, 33 cl	36

MINERALVATTEN etc.

S.Pellegrino mineralvatten 75 cl	55
S.Pellegrino läsk 20 cl	30
Apelsin, Citron, Blodapelsin och Chinotto	
Coca Cola, Cola Zero och Sprite	30
Ginger Beer	42

DESSERTVIN

per glas

Moncucco Moscato d'Asti 95

Söt med uppfriskande bubblor med aromatiska inslag av päron, fläder och blommor. Piemonte. Druva: Moscato.

Bricco Quaglia Moscato d'Asti 95

Frisk fruktig smak med tydlig muscatokaraktär av tropisk frukt, liche och citrus. Piemonte. Druva: Moscato.

Musella Recioto 125

Fyllig och söt med balanserad syra. Fruktkaraktär av syltade körsbär, torkade dadlar och fikon. Veneto: Druvor: Corvina, Corvinone, Rondinella, Osoleta och Coratina.

Maximo Botrytis Cinerea 95

Söt och fräsch syrlighet och karaktär av kanderad frukt och honung. Marche. Druva: Sauvignon Blanc.

APERITIVO

Varje torsdag kl. 16-18 serverar vi Aperitivo.

Då erbjuds ett glas vin, eller alkoholfritt, och till det dukar vi upp ett urval av våra Charkuterier, snittar och tilltugg. 145 kr per person
Ett gott sätt att umgås.

#delidiluca



MENY



EN BRA START

ETT GLAS BUBBEL

Piccini Prosecco	90/450
Contratto Millesimato Brut 2012	100/510
Nicolas Feuillatte Reserve Brut, Champagne Barrels & Drums, alkoholfritt	165/895
	55/210

PLOCKMAT

Marinerade oliver	45
Rostade mandlar	45

Tagliere Salumi Italienska charkuterier.	135/225
---	---------

Tagliere Formaggi Ostbricka på våra utvalda favoriter.	135/225
---	---------

Tagliere Misto Ett urval av italienska ostar och charkuterier	135/225
--	---------

ANTIPASTI

Burrata	145
----------------	-----

Krämig färskost från Puglia med variation på tomat, basilika och frasigt brödsmul.

Bruschetta ai finferli	145
-------------------------------	-----

Sommarkantareller på luftigt bröd med krispig pancetta, sotade smålökar serverad med en luftig parmesankräm.

Capesante	155
------------------	-----

Lättrökta grillade kammusslor med rostad vitlökskräm, friterad salvia serverad med en sallad på fänkål, stjälkselleri och gurka.

Carpaccio di Manzo al Cumino	155
-------------------------------------	-----

Carpaccio på kumminsotad oxfilé med citrondressad bladsallad, rostade pinjenötter, krossad Parmigiano Reggiano och tryffelmajonnäs.

PRIMI

Risotto ai Gamberoni	165/215
-----------------------------	---------

Risotto på scampi, skaldjursfond, vitlök, chili och persilja. Toppas med en syrlig gremolata.

Linguine al Pesto di Porcini	145/185
-------------------------------------	---------

Färsk tunn bandspaghetti slungad med en pesto på Karl- Johansvamp, vitlök, solroskärnor och Parmigiano Reggiano.

Linguine alle Vongole	155/205
------------------------------	---------

Färsk tunn bandspaghetti med venusmusslor. Kokta med vitlök, röd chili, bladpersilja, smör och vitt vin.

Fettucine al Vitello	145/195
-----------------------------	---------

Bandpasta med strimlad gödkalvsinnanlår, tryffelkräm, parmigiano reggiano, bladspenat och mascarpone.

SECONDI

Trota Salmonata	265
------------------------	-----

Bakad fjällröding med skaldjursås, råmarinerad rotsallad samt en rotsellerikräm smaksatt med fänkål och örter.

Tagliata di Manzo	275
--------------------------	-----

Flankstek serverad på en bädd av dressade salladsblad, ruccolakräm, oxsky smaksatt med marsalavin samt en syrlig potatis- och kronärtskockskaka.

Petto di Pollo	255
-----------------------	-----

Krispstekt gårdskycklingsbröst serveras med risotto på butternut-pumpa , sötsyrlig kålsallad, rostade pumpakärnor samt rödvinsky.

Risotto alla Zucca	195
---------------------------	-----

Risotto på butternut-pumpa , sötsyrlig kålsallad och rostade pumpakärnor.

DOLCI

Semifreddo al Limone e Pistacchio	105
--	-----

Halvfrusen citronbakelse med pistagekrisp och varma bär.

Zeppole Fritte	105
-----------------------	-----

Friterade minimunkar med nougatkräm och bananglass.

Trio Di Luca	115
---------------------	-----

Mörk chokladtryffel, espresso och 3 cl Grappa Cumaro.

Tiramisù Classico - Vår klassiska tiramisù	90
---	----

Affogato - Vaniljglass dränkt i en dubbel espresso	50
---	----

Gelato / sorbetto – en kula glass eller sorbet	35
---	----

Tartufo al Cioccolato – mörk chokladtryffel	30
--	----