

RISTORANTE
DELI DI LUCA

LA CUCINA  ITALIANA

BUBBEL

Piccini Prosecco	95/450
Contratto Millesimato Pas Dosé	110/510
Hundred Fifty Six Anniversary Brut	615
Nicolas Feuillatte Reserve Brut, Champagne	165/895
Barrels & Drums, alkoholfritt	65/210

KLASSIKER

Bellini	95
Aperolspritz	120
Negroni Sbagliato	125
Negroni	125
Dry Martini	125
Amaretto Sour	125
Campari Orange	105

ANTIPASTI

1 p / 2 p

Tagliere Misto 155/265

Ett urval av italienska ostar och charkuterier.

Tagliere di Salumi 155/265

En bricka av italienska charkuterier.

Tagliere di Formaggi 155/265

Ostbricka av våra utvalda favoriter.

Burrata con finferli 155

Krämig färskost från Puglia med fikonkräm, pistagenötter, dressad bladsallad och stekta kantareller.

Tartar di Salmone 155

Basilikagravad laxtartar med bakade minitomater, zucchini, fänkålsaioli och krispiga dillkrutonger.

Cozze alla Marinara 155

Vitvinskokta blåmusslor med persilja, vitlök och tomat. Serveras med en aioli och stekt focaccia.

Arancini guancia e fontina 135

Friterade risbollar smaksatta med mörbakad griskind, karamelliserad lök och fontinaost. Serveras med kronärtskockskräm.

Vid frågor kring allergener,
kontakta personalen

PRIMI

Halv/hel portion

Risotto al tartufo e finferli 155/205

Tryffelrisotto med stekta kantareller, rostad jordärtskocka, parmesankrisp och lagrad balsamico.

Linguine alle Vongole 165/215

Tunn bandspaghetti med venusmusslor. Kokta med vitlök, röd chili, bladpersilja och vitt vin.

Halv/hel portion

Fettuccine al ragù di Manzo e pancetta 140/190

Bandpasta med plockat högrev, San Marzanotomater Basilika och vitlök. Toppad med krispig pancetta och parmigiano reggiano.

Fettuccine al Vitello 155/205

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

SECONDI

Cotolette di fagioli 235

Friterad biff gjord av borlottiböner. Sås på San Marzanotomater, chiliemulsion och zucchini- och auberginekaka.

Filetto ai funghi al Barolo 325

Lättmörad oxfilé med konfiterade skogschampinjoner, frasbakad polenta, barolosås och parmesankräm.

Halibut ai capperi e limone 295

Sotad hälleflundra toppad med kapris, persiljeolja och citron. Serveras med höstprimörer och blomkålskräm.

DOLCI

Tortina alle Mele 105

Äppeltarte med mandel- och kardemummacrumble och karamellglass.

Terrina di Cioccolato 105

Bakad chokladterrinn med variation på körsbär och yoghurtglass.

Tiramisù Classico 95

Vår klassiska tiramisù.

Trio Di Luca 115

Mörk chokladtryffel, espresso och 3 cl Grappa Nota Teroldego.

Affogato 65

Vaniljglass dränkt i en dubbel espresso.

Tartufo al Cioccolato 35

Mörk chokladtryffel.

Gelato / sorbetto 35

en kula glass eller sorbet.