

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 Feuilatte 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.

Tartar di Salmone	155
--------------------------	-----

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

Burrata	155
----------------	-----

Krämig färskost från puglia med fikonkräm, pistagenötter, dressad bladsallad och rostad höstsvamp.

Arancini guanciaie 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 155/205

Tryffelrisotto med krispsteckt höstsvamp, rostad jordärtskocka, parmesankrisp och lagrad balsamico

Linguine alle Vongole 165/215

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

Gnocchi (GF) Vegetarisk 140/190

Gnocchi med zucchini, bladspenat, vitlök, basilika och gorgonzola toppad med pinjenötter och ruccola

Halv/hel portion
Fettuccine al ragù di Manzo e pancetta 140/190

Bandpasta med plockad högrev, San Marzano tomat, 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

Merluzzo 255

Salviastekt torskrygg med tryffel- och hummerstuvad kål, bakat ägg, sparrispotatis och råstekt broccolini.

Filetto di manzo al Barolo 295

Oxfile med vitlöksspräckt barolosås, parmesanslungad friterad potatis och napolitansk brödsallad

DOLCI

Tortino alle Mele 105

Äppeltarte med mandel- och kardemummacrumble och karamellglass.

Tiramisù Classico 95

Vår klassiska tiramisù.

Affogato 65

Vaniljglass dränkt i en dubbel espresso.

Gelato / sorbetto 35

en kula glass eller sorbet.

Terrina di Cioccolato 105

Bakad chokladterrinn med variation på körsbär och yoghurtglass.

Trio Di Luca 115

Mörk chokladtryffel, espresso och 3 cl Grappa Nota Teroldego.

Tartufo al Cioccolato 35

Mörk chokladtryffel.