

RISTORANTE
DELI DI LUCA

LA CUCINA  ITALIANA

BUBBEL

Piccini Prosecco	95/450
Piccini Prosecco Rosé	95/450
Contratto Millesimato Pas Dosé	695
Dehours &Fils Champagne Grande Réserve	895
Barrels & Drums, alkoholfritt	65/210

KLASSIKER

Bellini	125
Aperolspritz	125
Negroni Sbagliato	160
Negroni	160
Dry Martini	125
Amaretto Sour	125
Campari Orange	125

ANTIPASTI

1 p / 2 p

Tagliere Misto	155/285
-----------------------	---------

Ett urval av italienska ostar och charkuterier.

Tagliere di Salumi	155/285
---------------------------	---------

En bricka av italienska charkuterier.

Tagliere di Formaggi	155/285
-----------------------------	---------

Ostbricka av våra utvalda favoriter.

Burrata Caprese	155
------------------------	-----

Krämig färskost från puglia med variation på tomater i olika texturer. Toppas med basilikagremoulata, torkade leccinooliver och novello jungfruolja

Tonno Tonnato	165
----------------------	-----

Sotad marinerad tonfisk med rökt kalvmajonnäs, friterad salvia, kapris, bladsallad och syrlig silverlök

Carpaccio di Bresaola	165
------------------------------	-----

Tunt skuret lufttorkat nötkött med hyvlad pecorino, kronärtskocka, saltrostade mandlar och krispiga salladsblad dressade med tryffel- och vårlöksviniagrette

Vid frågor kring allergener,
kontakta personalen

PRIMI

Halv/hel portion
Risotto ai frutti di mare 165/225

Risotto på blåmusslor, venusmusslor och scampi. Kokt med körsbärstomater, persilja och vitlök

Linguine alle Vongole 165/215

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

Halv/hel portion
Pappardelle con Porcini 155/205

Bred färsk bandpasta slungad med en krämig sås på karl-johansvamp, späd broccoli, ruccola och toppad med parmigiano reggiano och solroskärnor

Fettuccine al Vitello 165/215

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

SECONDI

Salmerino 295

Rödingfilé toppad med vit sparris, sotad citron och pinjenötter. Serveras med en ljummen sommarsallad med primörer och nypotatis.

Cotoletta alla Milanese 295

Brödpanerad kalvlövbiff med gnocchi slungad med tomatsås på San Marzano tomat. Serveras med citron och dressad rucola.

Filetto di Manzo con Asparagi 295

Mörad oxfilé med sparris, ljummen sommarsallad med spenat, nypotatis och vårlök. Serveras med kalvfond smaksatt med örtolja.

DOLCI

Gino 105

Banan, kiwi och jordgubbar, vit choklad och vaniljglass

Tiramisù Classico 95

Vår klassiska tiramisù.

Affogato 65

Vaniljglass dränkt i en dubbel espresso.

Gelato / sorbetto 35

en kula glass eller sorbet.

Mousse al cioccolato con variazione di arancia 105

Chokladkräm med variation på apelsin och brända mandlar

Trio Di Luca 115

Mörk chokladtryffel, espresso och 3 cl Grappa Nota Teroldego.

Tartufo al Cioccolato 35

Mörk chokladtryffel.