

RISTORANTE  
**DELI DI LUCA**

LA CUCINA  ITALIANA

BUBBEL

Piccini Prosecco	95/450
Piccini Prosecco Rosé	95/450
Fontanafredda Alta Langa Limited Edition	105/495
Contratto Millesimato Pas Dosé	695
Dehours &Fils Champagne Grande Réserve	895
Barrels & Drums, alkoholfritt	65/210

KLASSIKER

Bellini	125
Aperolspritz	135
Negroni Sbagliato	165
Negroni	165
Dry Martini	135
Amaretto Sour	135
Campari Orange	135

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** 155

Krämig färskost från puglia  
Serveras med grillad lök- och tomatsallad,  
kronärtskocka och frasigt brödfärd novello jungfruolja

**Frutti di Mare Gratinato** 175

Gratinerade skaldjur med vitlök, citron och örter i keramikpanna

**Carpaccio di Manzo**

Tunt skuren oxfile med tryffelmajonnäs, ruccola,  
hyvlat parmigiano reggiano,  
Jungfruolja, pinjenötter och citron

Vid frågor kring allergener,  
kontakta personalen

---

## PRIMI

---

*Halv/hel portion*  
**Risotto al Parmigiano** 155/205

Parmesanrisotto toppad med granatäpple timjanstekt svamp och tryffeldressad krispsallad (VEG)

**Linguine alle Vongole** 165/215

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

*Halv/hel portion*  
**Mezzanelle con Scampi e Zucchine** 165/215

Tunn bandpasta slungad med scampi, grillad zucchini, vitlök, persilja och körsbärstomater

**Fettuccine al Vitello** 165/215

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

---

## SECONDI

---

**Merluzzo alla crema di cavolfiore** 295

Torskrygg med tomatiserad skaldjurssås, blåmusslor och pure på rostad blomkål och vitlök. Toppad med krispiga rotsaker

**Guanciaie di Manzo** 295

Glacerad oxkind med parmesanrisotto, friterad rosmarin och syrlig gremoulata

**Tagliata di Manzo** 325

Skuren Biff på bädd av bladsallad, hyvlad parmigiano reggiano, grillad lök, lagrad balsamico,

citron och jungfruolja.

Serveras med kryddfriterad potatis och rökt kalvmajonnäs

---

## DOLCI

---

**Pannacotta al Cicccolato** 105

Mjölkkchokladpannacotta med fikon och kokos

**Tiramisù Classico** 95

Vår klassiska tiramisù.

**Affogato** 65

Vaniljglass dränkt i en dubbel espresso.

**Gelato / sorbetto** 35

en kula glass eller sorbet.

**Variazione al Limone** 115

Citronvariation på sorbet, kaka, maräng. Toppas med välkyld limoncello

**Trio Di Luca** 115

Mörk chokladtryffel, espresso och 3 cl Grappa Nota Teroldego.

**Tartufo al Cioccolato** 35

Mörk chokladtryffel.