

LUCCA

ANTIPASTI FREDDI - ENTRADAS FRÍAS - COLD APPETIZERS

Vitello Tonnato

Láminas de costillar de ternera a la piemontesa, en salsa de atún, arúgula y vinagreta de limón real confitado
Piemontese-style veal cutlet in tuna sauce
with arugula and lemon confit vinaigrette
\$380

Insalata Di Medici

Ensalada de lechugas del huerto y hierbas con mermelada de tomate y cebolla rostizada, trufa de gorgonzola y emulsión de salvia con ajo
Mixed lettuce salad with tomato and roasted onion jam, gorgonzola truffle and sage emulsion with garlic
\$300

Trittico Del Mare

Trilogía de carpaccio de atún, salmón y robalo con cappellini de hinojo a la toscana, vinagreta de miel y mostaza
Carpaccio trilogy of tuna, salmon and sea bass, with Tuscan fennel cappellini and honey-mustard vinaigrette
\$430

Nord-Centro E Sud

Queso burrata, prosciutto di Parma, endibia a las brasas y queso Grana Padano D.O.P. con sorbete de limón
Burrata cheese, prosciutto di Parma, grilled endives and DOP grana padano with lime sorbet
\$350

ANTIPASTI CALDI - ENTRADAS CALIENTES - HOT APPETIZERS

Tortina al Pecorino su Salsa di Asparagi e Caponata alla Valdostana

Fonduta de pecorino con cebolla caramelizada al vino tinto, en salsa de espárragos y bocatto de vegetales
Pecorino fondue, onion caramelized in red wine, asparagus sauce and vegetable bocatto
\$380

Involtini di Melanzane Alla Parmigiana

Envuelto de berenjena con prosciutto San Daniele, scamorza gratinada y salsa napolitana
Eggplant roll with San Daniele prosciutto and Scamorza cheese, topped with Neapolitan sauce
\$360


LIBRE DE
GLUTEN
GLUTEN FREE


BAJO EN
CALORÍAS
LIGHT


ORGÁNICO
ORGANIC


VEGETARIANO
VEGETARIAN

LE NOSTRE ZUPPE · NUESTRAS SOPAS · OUR SOUPS

Minestrone Alla Genovese

Sopa de verduras con vegetales de temporada, alubias blancas y salsa pesto
Minestrone with seasonal vegetables, white beans and pesto
\$275



Crema Di Zucca E Coscia di Quaglia

Crema de calabaza de Castilla y muslo de codorniz con espuma de
remolacha y crocante de polenta a la parrilla
Pumpkin cream soup with quail thigh, beet foam and grilled polenta crisp
\$310

LE NOSTRE PASTE FRESCA · NUESTRAS PASTAS FRESCAS OUR FRESH PASTAS

Pappardelle Al Ragu Di Anatra

Pappardelle con ragú de pato
Pappardelle with duck ragu
\$320



Tortellone Verdi Alla Liguria

Pasta verde rellena de pescado en salsa de vino rosa y mariscos
Green pasta filled with fish, in rosé wine and shellfish sauce
\$380

Canellones Alla Sorrentina

Canelones rellenos de espinaca y queso ricota,
gratinados con salsa pomodoro y pesto Cannelloni
filled with spinach and ricotta cheese, topped with
pomodoro sauce and pesto
\$380

LE NOSTRE PASTE · NUESTRAS PASTAS · OUR PASTAS

Lasagna al funghi di bosco

Lasaña de hongos silvestres con perfume de trufa negra
Wild mushroom lasagna scented with black truffle
\$420

Rigatoni Alla Amatriciana

Rigatoni con salsa pomodoro, pancetta y tomates cherry
Rigatoni in pomodoro sauce with pancetta and cherry tomatoes
\$340

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen IVA. Cargo adicional: 15% de servicio.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your own risk. Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception. Prices include tax. Additional charge: 15% service.

Linguine gamberi e zucchini

Linguini con camarón, calabaza italiana y salsa marinara
Linguini with shrimp, zucchini and marinara sauce
\$350

Fusilli Fiorentina

Fusilli con cremoso de espinaca y queso mozzarella fresco
Fusilli with spinach cream and fresh mozzarella
\$300

Orecchiette Salchicha e Carcioffi

Orecchiette con salchicha italiana, corazón de alcachofa y pomodoro
Orecchiette with Italian sausage, artichoke hearts and pomodoro sauce
\$380

I NOSTRI RISOTTI - NUESTROS RISOTTOS - OUR RISOTTOS

Risotto Al Gorgonzola e Ficchi

Risotto con queso gorgonzola y compota de higos al vino rojo y almendras
Risotto with gorgonzola cheese and fig compote with red wine and almonds
\$390

Risotto Ai Frutti Di Mare

Risotto con camarones, calamar, almeja, pulpo y mejillones
Risotto with shrimp, calamari, clams, octopus and mussels
\$390

I PESCI - PESCADOS - SEAFOOD

Polpo Alla Brace

Pulpo a las brasas con papas al romero y crema de azafrán
Grilled octopus with rosemary potatoes and saffron cream
\$450

Salmone al Véneto

Salmón en costra de estragón y miel con puré de apio y salsa de lavanda
Salmon crusted in tarragon and honey, with celery purée and lavender sauce
\$580

Filetto di pesce Mediterraneo

Pesca del día en salsa siciliana con espárragos a la parrilla y portobello confitado
Catch of the day in Sicilian sauce with grilled asparagus and caramelized portobello
\$580

LE CARNI - LAS CARNES - MEATS

Pollo Cacciatore

Escalopa de pollo en salsa pomodoro con hongos cremini y arroz salvaje
Chicken escalope in pomodoro sauce with cremini mushrooms and wild rice
\$440


LIBRE DE
GLUTEN
GLUTEN FREE


BAJO EN
CALORÍAS
LIGHT


ORGÁNICO
ORGANIC


VEGETARIANO
VEGETARIAN

Anatra con Tortino Di Mele e Strega

Pechuga de pato con tartaleta de manzana y salsa de licor Strega
Duck breast with apple tart and Strega liqueur sauce
\$630

Filetto Di Manzo Al Brunello e Faggioli a la calabrese

Filete de res rostizado con salsa de Brunello y compota de alubias con berenjenas
Roasted beef tenderloin with Brunello sauce and broad bean compote with eggplant
\$530

LE PIZZE · LA PIZZA

Margherita

Salsa de tomate, queso mozzarella fresco y albahaca
Tomato sauce, fresh mozzarella and basil
\$395

Mediterránea / Mediterranean

Salsa pesto, queso mozzarella, champiñones,
aceituna kalamata y prosciutto San Daniele
Pesto, mozzarella, mushrooms, Kalamata olives and San Daniele prosciutto
\$420

Bianca 4 Formaggi

Quesos gorgonzola, fontina, parmesano y mozzarella
Gorgonzola, fontina, parmesan and mozzarella
\$350

Diavola

Salsa de tomate, salami, queso mozzarella y peperoncino
Tomato sauce, salami, mozzarella and peperoncino
\$390

Lucca

Perfumada a la trufa con salsa de tomate, queso mozzarella,
arúgula, prosciutto y láminas de Grana Padano
Tomato sauce, mozzarella, arugula, prosciutto, shavings of
grana padano and truffle essence
\$395

Mare

Salsa de tomate, queso mozzarella, almeja, pulpo, camarón y calamares
Tomato sauce, mozzarella, clams, octopus, shrimp and calamari
\$420

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen IVA. Cargo adicional: 15% de servicio.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your own risk. Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception. Prices include tax. Additional charge: 15% service.

I CLASSICI · LOS CLASICOS · THE CLASSICS

Spaghetti Vongole

Espagueti con almeja chirla al ajo y vino blanco
Spaghetti with Chirla clams, garlic and white wine
\$260

Spaghetti Alla Carbonara

Espagueti a la carbonara en salsa cremosa de pancetta
Spaghetti carbonara in creamy pancetta sauce
\$260

Spaghetti Alla Bolognese

Espagueti en salsa de tomate con carne de ternera y vino tinto
Spaghetti in tomato sauce with veal and red wine
\$260

MENÚ DE NIÑOS · KIDS' MENU

ENTRADAS CALIENTES · HOT APPETIZERS

Minipizza

\$200

PASTAS HECHAS EN CASA · FRESH PASTAS

Penne, fettuccine o espagueti

A la crema / Cream

Al pomodoro / Pomodoro sauce

A la bolognesa / Bolognese

\$180

I PESCI · PESCADOS · SEAFOOD

Fritto alla Romana

Tradicional frito a la romana con calamar y camarón
Traditional Roman-style fried calamari and shrimp
\$420

LAS CARNES · MEATS

Pechuga de pollo a la plancha con patatine
Grilled chicken breast with fries

Pollo picatta a la milanese con verdura
Chicken picatta milanese with vegetables

\$280



LIBRE DE
GLUTEN
GLUTEN FREE



BAJO EN
CALORÍAS
LIGHT



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN