

LUGA



ANTIPASTI FREDDI

ENTRADAS FRÍAS /COLD APPETIZERS



Carpaccio mare e terra manzo con rucola parmigiano cherry e tartufo & gamberetti con radicchio, pera, semi di mostarda

Carpaccio de Camarón, radicchio, pera, semilla de mostaza y finas rebanadas de res con arúgula y láminas de parmesano

Surf & Turf Carpaccio of beef with arugula, parmesan, cherry tomato and shrimp with radicchio, pear and mustard seed

\$255mn / \$19.30usd



Insalata caprese servita con salsa Pesto

Ensalada caprese, jitomate fresco y queso mozzarella con salsa de albahaca

Caprese salad of fresh tomato and mozzarella cheese with pesto sauce

\$195mn / \$14.70usd



Tartar di tonno con avocado servita con riduzione di soya e arance

Tártara de atún con aguacate y reducción de soya y naranja

Tuna tartar with avocado and reduction of soy and orange

\$330mn / \$25.00usd



Inasalata mediterránea

Lattuga mista con rucola e spinaci pomodorini ciliegia formaggio fresco di capra con vinegretta di miele e mostarda

Ensalada mediterránea

Lechuga mixta, espinaca, tomate cherry, queso de cabra, nuez y vinagreta de miel y mostaza

Mediterranean Salad

Fines Lettuces, spinach, tomato cherry, goat cheese, nut with honey and mustard vinaigrette

\$220mn / \$16.60usd



Selezione di formaggi italiani accompagnato con marmellata di fichi, miele della regione con pane artigianale

Selección de finos quesos italianos y mermeladas de higo

Selection of fine Italian cheeses with fig marmalade, regional honey and artisanal bread

\$315mn / \$23.80usd


 Orgánico  Light  Gluten Free  Suave / Mild

Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar



ANTIPASTI CALDI

ENTRADAS CALIENTES /HOT APPETIZERS

 Fritura mista di calamari, gamberi con tempura di zucchine & carote con salsa arrabiata

Frito mixto de calamar y camarón con calabaza y zanahoria, servido con salsa arrabiata

Fritto misto of calamari and shrimp with zucchini and carrots, served with arrabiata sauce

\$335mn / \$25.30usd



 Insalata tiepida di polpo con rucola e patate marinata con olio speziato e limoni italiani

Ensalada tibia de pulpo con papa Cambray y arúgula

Warm octopus salad with arugula and cambray potatoes marinated in spiced oil and Italian lemon

\$300mn / \$22.70usd



La tradizionale melanzane alla parmigiana

La tradicional berenjena a la Parmesana

Traditional Eggplant Parmesan

\$275mn / 28.85usd

LE NOSTRE ZUPPE

NUESTRAS SOPAS /OUR SOUPS

 Il rivisitato minestrone alla genovese con profumi nostrali della terra italiana

Tradicional sopa minestrone a la genovesa con brunoise de verduras crujientes

Tradicional Genovese-style minestrone soup with crispy vegetable brunoise

\$220mn / \$16.60usd



Deliziosa crema di asparagi con nuvole di ganberetti e grissini croccanti
Crema de espárragos servidos con espuma de camarón al romero y aceite de olivo extra virgen

Asparagus cream served with shrimp-rosemary foam and extra virgin olive oil

\$210mn / \$15.90usd

 Orgánico  Light  Gluten Free  Suave / Mild

Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar



LE NOSTRE PASTE FATTE IN CASA
PASTAS HECHAS EN CASA
FRESH HOUSEMADE PASTAS

Maestrosissime fettuccine alfredo

Servito con delicata salsa cremosa, champignon e prosciutto cotto,
con pollo o gamberetti

Fettuccini Alfredo

Servido con salsa cremosa, jamón y champiñón

Fettuccini Alfredo (original Italian recipe)

Served with creamy sauce, ham and mushroom

\$280mn / \$21.20usd

Pollo / *chicken* \$330mn / \$25.00usd Camarón / *shrimp* \$350mn / \$26.50usd



Ravioli di barbabietola ripieni di manzo e champignon serviti con cremosa salsa di
parmiggiano reggiano e menta fresca

Ravioles de betabel rellenos de carne y champiñón con salsa de parmesano y menta

Beet ravioli filled with beef and mushrooms with parmesan-mint sauce

\$330mn / \$25.00usd



La tradizionale lasagna alla bolognese

La tradicional lasaña a la boloñesa

Tradicional Bolognese Lasagna

\$310mn / \$23.40usd



 Taglietele picanti con gamberi e zucchine pomodorini a ciliegia

Tallarines picantes con camarón, calabaza italiana y tomate cherry

Spicy taglietele with shrimp, zucchini and cherry tomatoes

\$370mn / \$28.00usd



Strozzapreti con vongole asparagi al profumo di pesto ligure

Strozzapreti con almejas, espárragos, tomate cherry y pesto

Strozzapreti with clams, asparagus, cherry tomatoes and light pesto sauce

\$350mn / \$26.50usd

 Orgánico  Light  Gluten Free  Suave / Mild

Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar



LE NOSTRE PASTE NUESTRAS PASTAS / OUR PASTAS

Fusilli al salmone flambado con grey goose in salsa rosa
Fusilli con salmon flameado con grey goose con salsa rosada
Fusilli with salmon flambé grey goose vodka in rose sauce
\$320mn / \$24.20usd



Spaguetti frutti di mare con primizie del mar caribegno con essenza di vino
chardonnay e prezzemolo
Espagueti al fruto de mar con Chardonnay y perejil
Seafood spaghetti with Chardonnay essence and parsley
\$370mn / \$28.00usd



Penne saporite con passata di pomodorini cherry saltate con formaggio brie e
basilico
Penne con tomate cherry, queso brie, albahaca y piñón dorado
Penne pasta with cherry tomatoes, brie cheese, basil and toasted pine nuts
\$320mn / \$24.20usd



Spaghetti con pomodorini freschi e deliziose polpette di manzo aromatizzato con
basilico Ligure
Espaguetti con tomate fresco y deliciosa albondiga de ternera aromatizado con
balsamico de la liguria
Spaguetti with fresh tomato and veal balls with balsamic ligure essence
\$320mn / \$24.25usd



Rigatoni saporiti con soave salsa di quatro formaggi italiani
Rigatoni saporita con salsa ligera de quatro quesos italianos
Saporita rigatoni served in four italian cheese sauce
\$320mn / \$24.25usd

Specialita' del chef, piatto del giorno.....
La especialidad del chef
Chef's Special

 Orgánico  Light  Gluten Free  Suave / Mild


Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar




I NOSTRI RISOTTI NUESTROS RISOTTOS /OUR RISOTTOS

Rissoto alla aragosta & gamberri, con pancetta & azafran flambato con champagne
Risotto de camarón y langosta con panceta y azafrán aromatizado a la Champaña
Risotto of shrimp and lobster with pancetta, saffron and Champagne essence
\$390mn / \$29.50usd



 Rissoto alla tartufo con funghi porcini con essenzia di cognac
Risotto al tartufo de echalote, hongo porcini y perejil a la esencia de Coñac
Truffle risotto with shallots, porcini mushroom, parsley and Cognac essence
\$330mn / \$25.00usd

I PESCI PESCADOS / SEAFOOD

 Salmone alla mediterranea servito con pure'di broccoli bagnato con delicata
salsa al coriandolo
Salmón mediterráneo con puré de brócoli en salsa de cilantro
Mediterranean salmon with brocolli purée and delicate cilantro sauce
\$360mn / \$27.20usd



   Grigliata mista del caribe con verurine croccanti marinata con
vinegretta saporita agli agrumi
Parrillada mixta del Caribe con verduras crujientes a la vinagreta de cítricos
Mixed Caribbean Grill with crispy vegetables in citrus vinaigrette
\$400mn / \$30.30usd



Gamberoni croccanti in crosta di noci pistacchi e mandorle con verdure baby
caramelizzate con riduzione di balsamico
Camarones con costra crujientes de nuez, pistache, almendras, con verduras baby
caramelizadas con reducción de balsámico
*Jumbo shrimp with nut, pistachio and almond crusted and caramelized baby
vegetables with balsamic vinegar reduction*
\$475mn / \$35.90usd

 Orgánico  Light  Gluten Free  Suave / Mild

Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar



I PESCI

PESCADOS / SEAFOOD

Filetto di robalo caribegno alle erbe aromatiche accompagnato con risotto agli
asparagi e bagnato con salsa all arancia
Filete de robalo caribeño a las finas hierbas, acompañado de rissotto al esparrago,
bañado de salsa de naranja
Caribbean seabass filet with fines herbs, served asparragus rissotto in orange sauce
\$350mn / \$26.50usd

LE CARNI

LAS CARNES / MEATS

Pollo ripieno di spinaci ,formaggio fresco di capra e panceta cotto al forno bagnato
da speciale salsa di zafferano
Pechuga de pollo rellena de queso cabra, espinaca y tocino con puré de camote y
salsa de azafrán
*Chicken breast stuffed with goat cheese, spinach and bacon, served with sweet
potato purée and saffron sauce*
\$375mn / \$28.40usd



Fileto di manzo con salsa al barolo servito con patate novelle e cipolloti grigliati
con funghi di stagione
Corazón de filete de res sellado al balsámico servido con salsa al Barolo,
acompañado con cebolla, papa cambray y confit de portobello
*Balsamic-seared filet mignon with Barolo sauce, served with cambray potatoes,
onion and Portobello confit*
\$475mn / \$35.90usd

 Orgánico  Light  Gluten Free  Suave / Mild

Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar



LE PIZZE / LA PIZZA

Pizza Lucca

Salsa de tomate, queso mozzarella, arúgula, prosciutto crudo de Parma y parmesano reggiano

Tomato sauce, mozzarella cheese, arugula, prosciutto di parma and parmesano reggiano

\$395mn / \$29.90usd



Calabrese

Salsa de tomate, queso mozzarella y salami picante

Tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami

\$360mn / \$27.20usd



Cuatro Estaciones

Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón, aceituna negra, champiñones y alcachofa

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, black olives, mushrooms and artichokes

\$350mn / \$26.50usd



Al Neptuno

Salsa de tomate, camarón, calamar, callo de hacha y pulpo

Tomatoe Sauce, shrimp, calamari, scallops and octopus

\$390mn / \$29.50usd



Pizza Extrema

Salsa de tomate, cuatro quesos, gota de ajo y salami

Tomato sauce, four cheeses, splash of garlic and salami

\$360mn / \$27.20usd



Calzone Ligure

Salsa de tomate, mozzarella, zucchini, alcachofa, jamón cocido y pesto

Tomato sauce, mozzarella cheese, zucchini, artichokes, parma ham and pesto

\$310mn / \$23.40usd

 Orgánico  Light  Gluten Free  Suave / Mild

Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar



I DOLCI

POSTRES /DESSERT

Cannoli croccanti ripieni di crema al mascarpone con salsa agli agrumi

Canolis rellenos de crema de mascarpone con salsa de cítricos

Crisp cannoli filled with mascarpone cream, served with citrus sauce

\$200mn / \$15.10usd



Trittico della tradizione italiana

Tiramisu, panna cotta al rosmarino con salsa alla fragole e torino di mele con salsa vaniglia

Trilogía italiana Tiramisú, panna cotta al romero con salsa de fresa y tortino de manzana con salsa a la vanilla

Italian Trilogy Tiramisu, panna cotta with rosemary and strawberry sauce, and apple tart with vanilla sauce

\$200mn / \$15.10usd



Bis di cioccolato bianco e fondente con cuore croccante aromatizzato al liquore galiano

Dúo de mouse de chocolate blanco y amargo con corazón crujiente y esencia de licor de Galliano

Mix chocolate mousse, crunchy heart and Galliano liquor essence

\$200mn / \$15.10usd



Mille foglie croccante con frutti rossi e salsa cremosa alla vaniglia

Mil hojas crujientes rellenas de frutos rojos y crema de vainilla

Strudel stufed with berries and vanilla cream

\$200mn / \$15.10usd



Classico tiramisú italiano al caffè

Tradicional tiramisú italiano con café

Traditional Italian tiramisú with coffee

\$200mn / \$15.10usd



Selezione di gelati e sorbetti della casa

Selección de helados y nieves de la casa

Selection of house-made ice cream and sorbets

\$200mn / \$15.10usd

 Orgánico  Light  Gluten Free  Suave / Mild

Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar

