

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

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

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

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

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

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

Fritto alla Romana

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



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

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

LE NOSTRE PASTE FRESCA · NUESTRAS PASTAS FRESCAS OUR FRESH PASTAS

Papardelle Al Ragù Di Anatra

Pappardelle con ragù de pato
Pappardelle with duck ragu

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



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

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

Rigatoni Alla Amatriciana

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

Linguine gamberi e zucchini

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

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, 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 I.V.A. más 15% de servicio.

**We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, 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. 15% service gratuity will be added.*



Fusilli Fiorentina

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

Orecchiette Salchicha e Carcioffi

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

I NOSTRI RISOTTI · NUESTROS RISOTTOS · OUR RISOTTOS



Risotto Al Gorgonzola e Ficchi

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



Risotto Ai Frutti Di Mare

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

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

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



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

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

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

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



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



BAJO EN CALORÍAS
LIGHT



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN

LE PIZZE · LA PIZZA

Margherita

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

Mediterránea

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

Bianca 4 Formaggi

Quesos gorgonzola, fontina, parmesano y mozzarella
Gorgonzola, fontina, parmesan and mozzarella

Diavola

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

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*

Mare

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

I CLASSICI · LOS CLASICOS · THE CLASSICS

Linguine Vongole

Linguini con almeja chirla al ajo y vino blanco
Linguini with Chirla clams, garlic and white wine

Fettuccine Alla Carbonara

Fettuccine a la carbonara en salsa cremosa de pancetta
Fettuccine carbonara in creamy panceta sauce

Spaghetti Alla Bolognese

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

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, 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 I.V.A. más 15% de servicio.

**We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, 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. 15% service gratuity will be added.*

MENU DE NIÑOS · KIDS' MENU

ENTRADAS CALIENTES · HOT APPETIZERS

Minipizza

PASTAS HECHAS EN CASA · FRESH PASTAS

Penne, fettuccine o espagueti
A la crema / *Cream*

Al pomodoro / *Pomodoro sauce*

A la bolognesa / *Bolognese*

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



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



BAJO EN CALORÍAS
LIGHT



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN