

LUCCA

ANTIPASTI FREDDI · ENTRADAS FRÍAS · COLD APPETIZERS



Carpaccio Albese

Carpaccio de corazón de contra filete de res con champiñón, limón, tomate fresco, arúgula, albahaca y queso Grana Padano
Filet mignon carpaccio with mushrooms, lime, fresh tomato, arugula, basil, and Grana Padano cheese

\$250

Insalata di Parmigiano e Aglio

Ensalada mixta de lechugas del huerto con mermelada de tomate, zanahorias parrilladas, pechuga de pollo, tocino y aderezo de parmesano
Mixed salad of fresh garden greens with tomato jam, grilled carrots, chicken breast, bacon and parmesan dressing

\$200



Vitello Tonnato

Láminas de costillar de ternera a la piamontesa, en salsa de atún con arúgula y limón real confitado
Piedmontese-style slices of rack of veal in tuna sauce with arugula and candied lemon

\$250



Insalata Ortolana

Ensalada de 4 lechugas con vegetales, almendras tostadas, fresas, trufa de gorgonzola y emulsión de balsámico
Salad of 4 greens with vegetables, toasted almonds, strawberries, gorgonzola cheese truffle and balsamic emulsion

\$220



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE

ANTIPASTI CALDI · ENTRADAS CALIENTES · HOT APPETIZERS

Melanzane Alla Parmigiana

Tradicional melanzane a la parmesana estilo Lucca

Traditional eggplant parmesan, Lucca style

\$300

Fritto Alla Romana

Tradicional frito a la romana con calamar y camarón

Traditional Roman-style fritto with calamari and shrimp

\$300

LE NOSTRE ZUPPE · NUESTRAS SOPAS · OUR SOUPS

Crema Di Funghi Selvaggio

Crema de hongos silvestres con espuma de trufa

Wild mushroom cream soup with truffle foam

\$250

Crema di Pomodoro

Crema de tomate infusionada con albahaca,
servida con espuma de queso de cabra y pasta hojaldre

*Tomato cream soup with basil infusion, served with
goat cheese mousse and puff pastry*

\$200

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad.

La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients.

The consumption of raw products is at your personal discretion.

Los precios están reflejados en pesos / Prices are listed in pesos.

LE NOSTRE PASTE · NUESTRAS PASTAS FRESCAS · *OUR FRESH PASTAS*

Lasagna Alla Bolognese

Lasaña a la boloñesa con carne de res y cerdo,
pomodoro y salsa bechamel
*Lasagna Bolognese with beef and pork, pomodoro
and bechamel sauce*

\$350

Linguini ai Frutti Di Mare

Linguini con camarón, pulpo, calamar y almeja en salsa rosa
Linguini with shrimp, octopus, calamari and clams in red sauce

\$320

Rigatoni Al Forno

Rigatoni con salsa pomodoro, mozzarella, albóndigas de res,
huevo cocido y parmesano

*Rigatoni with pomodoro sauce, mozzarella, beef meatballs,
hardboiled egg and parmesan cheese*

\$250

Spaghetti Alla Carbonara

Espagueti a la carbonara con panceta
Spaghetti carbonara with panceta

\$270

Spaguetti Alle Vongole

Espagueti con almejas, salsa de ajo y vino blanco
Spaghetti with clams, garlic sauce and white wine

\$270

Spaghetti Alla Bolognese

Espagueti con la tradicional salsa boloñesa
Spaghetti with traditional Bolognese sauce

\$350



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE

LE NOSTRE PASTE · NUESTRAS PASTAS FRESCAS · OUR FRESH PASTAS

Gnocchi Al Pesto

Gnocchi de papas artesanales con ejotes y parmesano
Artisan potato gnocchi with green beans and parmesan
\$200

Spaghetti Alla Pepe Rosa

Espagueti verde con camarón y peperoncino en salsa de pimienta rosa
Green spaghetti with shrimp and peperoncino in pink pepper sauce
\$300

Orecchiette e Salchicha

Orecchiette con salchicha italiana hecha en casa,
champiñón fresco y pomodoro
*Orecchiette with homemade Italian sausage,
fresh mushrooms and pomodoro*
\$270

I NOSTRI RISOTTI · NUESTROS RISOTTOS · OUR RISOTTOS



Risotto Cacio e Pepe

Tradicional risotto cremoso de parmesano con pimienta negra recién molida
Traditional creamy parmesan risotto with freshly ground black pepper
\$230

Risotto Ai Funghi

Risotto de hongo porcini con portobello y pasta de trufa, cremado con parmesano
Porcini mushroom risotto with portobello, truffle paste and parmesan cream
\$320

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad.

La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients.

The consumption of raw products is at your personal discretion.

Los precios están reflejados en pesos / Prices are listed in pesos.

I PESCI · PESCADOS · SEAFOOD



Salmone Mediterraneo

Salmón en costra de aceituna con puré de ajo
y salsa de pimiento morrón braseado

*Salmon crusted in olives with garlic purée
and grilled bell pepper sauce*

\$450



Polpo Alla Brace

Pulpo a las brasas con peperoncino, papas al tomillo
y crema de azafrán

*Grilled octopus with peperoncino, thyme potatoes
and saffron cream*

\$510



Filetto Di Pesce

Pesca del día en salsa siciliana con espárragos y arúgula fresca
Catch of the day in Sicilian sauce with asparagus and fresh arugula

\$460

LE CARNI · LAS CARNES · MEATS

Pollo Croccante

Escalopas de pollo recubiertas de papas crujientes,
servidas con rollo de berenjena y tagliolini en salsa de tomate

*Chicken escalopes covered with crispy potatoes,
served with eggplant roll and tagliolini with tomato sauce*

\$370

Filetto Di Manzo

Corazón de filete de res en costra de salvia, con reducción de pimienta rosa,
puré de papa trufada, prosciutto y vegetales baby

*Sage-crusted filet mignon with pink pepper reduction,
truffled mashed potatoes, prosciutto and baby vegetables*

\$490



Ossobuco Alla Milanese

Ossobuco de ternera sobre risotto Milán con vegetales a la parrilla

Veal ossobuco over Milan risotto with grilled vegetables

\$620



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE

LE PIZZE · LA PIZZA

Margherita

Salsa de tomate, queso mozzarella fresco y albahaca

Tomato sauce, fresh mozzarella cheese and basil

\$200

Salsiccia

Salsa de tomate, queso mozzarella, pimienta y salchicha italiana

Tomato sauce, mozzarella cheese, bell pepper and Italian sausage

\$200

Formaggio Burrata

Salsa de tomate, queso burrata, champiñones y tomates cherry

Tomato sauce, burrata cheese, mushrooms and cherry tomatoes

\$200

Diavola

Salsa de tomate, salami, mozzarella y chile de árbol

Tomato sauce, salami, mozzarella and spicy arbol chile

\$200

Lucca

Salsa de tomate, queso mozzarella, arúgula, prosciutto
y láminas de Grana Padano perfumadas a la trufa

*Tomato sauce, mozzarella cheese, arugula, prosciutto
and shaved Grana Padano scented with truffle*

\$200

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad.

La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients.

The consumption of raw products is at your personal discretion.

Los precios están reflejados en pesos / Prices are listed in pesos.

MENÚ VEGETARIANO / VEGETARIAN MENU

Bienvenida del chef *Chef's Welcome*



Insalata Ortolana

Ensalada de 4 lechugas con vegetales, almendras tostadas, fresas, trufa de gorgonzola y emulsión de balsámico
Salad of 4 greens with vegetables, toasted almonds, strawberries, gorgonzola cheese truffle and balsamic emulsion
\$220

Melanzane Alla Parmigiana

Tradicional melanzane a la parmesana estilo Lucca
Traditional eggplant parmesan, Lucca style
\$300

Crema Di Funghi Selvaggio

Crema de hongos silvestres con espuma de trufa
Wild mushroom cream soup with truffle foam
\$250

Gnocchi Al Pesto

Gnocchi de papas artesanales con ejotes y parmesano
Artisan potato gnocchi with green beans and parmesan
\$200

Postre a su elección *Dessert of your choice*



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE

MENÚ VEGANO / VEGAN MENU

Carpaccio di Melone e Cetriolo

Carpaccio de melón y pepino con frutos finos,
emulsión de vinagre balsámico y aceite de trufa
*Carpaccio of cantaloupe and cucumber with fine berries,
balsamic emulsion and truffle oil*
\$210

Tradizionale Caprese

Caprese al pesto tradicional estilo Lucca
Traditional Lucca-style caprese with pesto
\$190

Crema di Zucca

Crema de calabaza de Castilla con leche de coco
Pumpkin cream soup with coconut milk
\$60

Cannelloni di Verdure e Funghi

Canelones de verduras y hongos en salsa de tomate confitado
Cannelloni filled with vegetables and mushrooms in confit tomato sauce
\$200

Torta al Limone

Pastel de limón
Lime pie
\$190

Torta al Cioccolato

Pastel de chocolate
Chocolate cake
\$190

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad.
La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.
*We take extreme care to assure the quality of our ingredients.
The consumption of raw products is at your personal discretion.*
Los precios están reflejados en pesos / *Prices are listed in pesos.*

MENÚ DE NIÑOS / KIDS' MENU

ENTRADAS CALIENTES / HOT APPETIZERS

Minipizza
\$110

PASTAS HECHAS EN CASA / HOME MADE FRESH PASTAS

Rigatoni · Linguini · Espagueti / *Spaghetti*
A la crema – *With cream*
Al pomodoro – *Pomodoro sauce*
A la boloñesa – *Bolognese sauce*
\$125

LAS CARNES / MEATS

Pechuga de pollo a la milanesa
Chicken Milanese
\$125

Pechuga de pollo a la parrilla
Grilled chicken breast
\$125



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE

I NOSTRI DESSERT / POSTRES / DESSERTS

Trilogia di Panna Cotta

Trilogía de panna cotta de azafrán, limón y vainilla

Panna cotta trilogy: saffron, lime and vanilla

\$120

Piramide di pistacchio e maracuya

Pirámide de pistache con maracuyá, textura de avellana y bomba de frambuesa

Pistachio pyramid with passion fruit, hazlenut texture and raspberry bomb

\$220

Panettone di Noci

Panettone de frutos secos con crema de cítricos

Dried fruit panettone with citrus cream

\$180

Tiramisu Esprimere

Tiramisú expreso con salsa de café y reducción de frutos rojos

Espresso tiramisu with coffee sauce and berry reduction

\$180

Pastel Ferrero

Mousse de chocolate con crumble de bretón en esencia de frutos rojos

Chocolate mousse with breton crumble in berry essence

\$180

Varieta Di Gelati e Sorbetti

Variación de helados y sorbetes

Assorted flavors of ice cream and sorbet

\$180

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad.

La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients.

The consumption of raw products is at your personal discretion.

Los precios están reflejados en pesos / Prices are listed in pesos.