

" D E C O ' "

LUCA LUCCHESI E' LIETO DI PRESENTARVI

IL NUOVO MENU À LA CARTA

" D E C O " "

GLI ANTIPASTI

La tradizione del mare in cinque assaggi

Euro 13

Piccola catalana di Calamari e Gamberi e frutta esotica

Euro 12

Muscoli ripieni della tradizione versiliese

Euro 10

Carpaccio tiepido di ombrina al Mojito

Euro 12

Prosciutto di Parma con stracchino e bruschetta toscana

Euro 10

Caprese di Fiordilatte Molisana e pomodori canestrini

Euro 8

Millefoglie di Melanzane alla parmigiana

Euro 8

" D E C O ' "

STARTERS

Tasting of fish traditional starters
Euro 13

Warmed seafood salad with exotic fruits
Euro 12

Stuffed mussel in tomato sauce
Euro 10

"Mojito" dressed croaker fish carpaccio
Euro 12

Parma ham, "Stracchino" cheese and tuscan bruschetta
Euro 10

Mozzarella cheese from Molise and "Canestrino" tomatoes
Euro 8

Millefeuille of Aubergines
Euro 8

" D E C O ' "

I P R I M I P I A T T I

Gnocchi con Scampi

Euro 12

Spaghetti alla carbonara di mare

Euro 10

Spaghetti alle vongole veraci

Euro 14

Risotto ai frutti di mare (min. 2 persone)

Euro 10

Calamarata di Gragnano al ragù di pescato del giorno

Euro 12

Spaghetti allo Scoglio

Euro 12

Tordelli o Pappardelle al sugo di carne alla garfagnina

Euro 12

Risotto ai funghi porcini e nepitella

Euro 10

" D E C O " "

PASTA

Dumplings of potatoes with Scampi sauce
Euro 12

Fish Carbonara's Spaghetti
Euro 10

Spaghetti with clams
Euro 14

Classic fish Risotto (min 2 people)
Euro 10 per person

"Calamarata" pasta with fish sauce
Euro 12

Spaghetti "Scoglio"
(mussels, clams, squids and prawns)
Euro 12

Tordelli or Pappardelle with meat sauce in "Garfagnagna" style
Euro 10

Creamy Risotto with mushrooms
Euro 10

T

" D E C O " "

I SECONDI DI TERRA E DI MARE

PESCATO FRESCO DI MARE - EURO 45 AL KG

proposto:
all'Isolana
alla griglia

La frittura di pescato e crostacei con verdure pastellate
Euro 14

Padella di mare
(seppie, gamberoni, scampi, muscoli, vongole e palombo con crostini aromatizzati)
Euro 16

Grigliata di Scampi e Gamberoni su pinzimonio di Verdure
Euro 14

Baccalà croccante alla vecchia maniere con cipolle rosse di tropea in agrodolce
Euro 16

Entrecote di manzo alla brace con patate al rosmarino
Euro 20

Lombatina di Vitella al Montecarlo bianco
Euro 18

Scottadito di Agnello
Euro 18

Filetto di maiale ai 3 pepi
Euro 16

Contorni:

Insalata di stagione, Verdure grigliate
Euro 5

Patatine fritte
Euro 3,50

" D E C O ' "

FISH AND MEAT MAIN COURSE

Cath of the day- EURO 45 per KG
cooked:

"All'Isolana"

(with cherry tomatoes, potatoes, onions and olives)

Grilled

Fried Fish, squids and prawns with vegetables

Euro 14

"Padella di mare"

(cuttlefish, king prawns, scampi, mussels, clams, local white fish in tomato sauce)

Euro 16

Grilled Scampi and king Prawns with raw vegetables

Euro 14

Fried Cod fish with "Trope" onions in sweet and sour

Euro 16

Grilled Beef Entrecote with rosemary potatoes

Euro 18

Veal loin in white wine sauce

Euro 16

Grilled Ribs of Lamb

Euro 18

Pork fillet in three peppers sauce

Euro 16

Side dish:

Fresh salad

Euro 5

Grilled vegetables

Euro 5

French fries

Euro 3,50

" D E C O " "

IL MENU DEGUSTAZIONE DI LUCA LUCA LUCCHESI'S TASTING MENU MINIMO 2 PERSONE/PEOPLE

EURO 28 A PERSONA (PER PERSON)
, BEVANDE ESCLUSE (BEVERAGE NOT INCLUDED)

Cinque antipasti della tradizione di mare
Tasting of five fish startes

Due assaggi di primi di mare del giorno
Tasting of "Pasta" of the day

Gran frittura di calamari, gamberi e verdure croccanti
Fried Shrimps, squids and vegetables

Dessert del giorno
Dessert of the day

" D E C O ' "

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

Cheesecake con pere caramellate e cioccolato
Cheesecake with caramelized pears and chocolate
Euro 6

Tiramisù agli amaretti
Amaretti biscuits Tiramisù
Euro 5

Crème caramel
Euro 7 a persona

Panna cotta con brounoise di fragole
"Panna cotta" with fresh strawberries
Euro 5

Parfait ai frutti di bosco e miele caldo
Wildberries parfait and warm honey
Euro 5

Gelato artigianale/Ice cream
Euro 5

Sorbetto al limone/Lemon sorbet
Euro 5