

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

Fritto alla Romana

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

\$420



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; 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.*

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, 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

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

\$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; 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.*

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
\$260

Fettuccine Alla Carbonara

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

MENU 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

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

I DOLCI · POSTRES · DESSERT

Semifreddo Di Pistacchi

Semifrio de pistache con crumble de eneldo y lima, salsa de kiwi y peperoncino

Pistachio semifreddo with dill and lime crumble, and kiwi-pepper sauce

\$265

Tradizionale Tiramisu

Soletas mojadas en café expreso con crema de queso mascarpone

Traditional tiramisu with espresso and mascarpone cheese

\$265



Coppa Paciugo

Copa artesanal de chocolate con helado, sorbete y frutas de temporada

Artisanal chocolate cup with ice cream, sorbet and seasonal fruits

\$265

Zuccotto al Cioccolato

Pastelillo relleno de chocolate y moras en salsa de vainilla y fresa

Mini cake filled with chocolate and berries, in vanilla strawberry sauce

\$265

Panna Cotta Di Ricotta Al Limione

Crema de leche con queso ricota y perfume de limón real sobre turrón de almendras

Panna Cotta of ricotta scented with lemon, over almond turrón

\$265



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



BAJO EN CALORÍAS
LIGHT



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN