





Crea il tuo piatto equilibrato

1. SCEGLI LA BASE:

Riso Basmati, quinoa, insalata

2. AGGIUNGI LE PROTEINE:

Sashimi di tonno, sashimi di salmone, gamberi cotti, tofu marinato, polpo confit, petto di pollo, mozzarella di bufala

3. AGGIUNGI INGREDIENTI SFIZIOSI:

Acciughe di Cetara, avocado, pomodori Pachino, carote, finocchi, edamame, zenzero candito, mini pannocchie, cetrioli, cavolo viola

4. QUALCOSA DI CROCCANTE:

Mandorle, semi di zucca, semi di sesamo, noci pecan

5. INSAPORISCI CON UNA SALSA:

Salsa soia, Teriyaki, Sriracha, Caesar, Yogurt

€ 28,00



Menù

Qualcosa da stuzzicare

Mozzarella di bufala DOP e pomodoro... come una caprese*	22 €
Focaccia alta, pomodori San Marzano, burrata con crema e basilico	22 €
Prosciutto crudo di Parma & melone mantovano IGP**	24 €
Vitello tonnato	24 €
Cous cous di verdure con crema di zucchini**	22 €
Insalata di polpo con patate, olive e capperi**	23 €

Le paste

Pasta del giorno	22 €
Tagliolini al limone, con ragù di pesce spada**	25 €
Maccheroncini cacio e pepe agli agrumi	22 €
Spaghetto, pomodoro verde e calamaro**	25 €
Tagliatelle al ragù della nonna	22 €
Paccheri al pomodoro, burrata e basilico	22 €

Il pesce e la carne

Polpo alla luciana	30 €
Filetto di orata alla griglia con contorno mediterraneo	32 €
Tagliata di manzo con rucola, grana e patate**	32 €
Club sandwich - lattuga, pomodori, pollo, pancetta croccante, uova sode e maionese	24 €
Cheese burger - 150 g di carne italiana, formaggio di Tremosine, cipolle caramellate, cetrioli, lattuga, pomodori, pancetta e maionese	24 €

Qualcosa di dolce

Il Nostro Tiramisù	10 €
Cheese cake ai frutti di bosco	12 €
Frutta & frutta**	14 €
Gelati e sorbetti**	9 €

= lacto-gluten free / *= gluten free / *= prodotti locali

Tutti i prodotti ittici sono congelati all'origine o abbattuti successivamente

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari il nostro personale è a disposizione per fornire adeguate informazioni su cibi e bevande



Create your healthy dish

1. CHOOSE THE MAIN INGREDIENT:

Basmati rice, quinoa, salad

2. ADD PROTEINS:

Tuna sashimi, salmon sashimi, prawns, marinated tofu, octopus, chicken, buffalo mozzarella

3. CHOOSE SOME ADDITIONAL INGREDIENTS:

Anchovies, avocado, tomatoes, carrots, fennel, edamame, candied ginger, mini corn on the cob, cucumbers, purple cabbage

4. SOMETHING CRUNCHY:

Almonds, pumpkin seeds, sesame seeds, pecans

5. FLAVOR WITH YOUR FAVORITE SAUCE:

Soy sauce, Teriyaki, Sriracha, Caesar, Yogurt

€ 28,00



Menu

Hors d'oeuvres

Buffalo mozzarella and tomatoes*	22 €
Focaccia, San Marzano tomatoes, burrata cheese with cream and basil	22 €
Parma ham & melon**	24 €
Veal tonnato	24 €
Vegetable couscous with courgette cream**	22 €
Octopus salad with potatoes, olives and capers**	23 €

Pasta and noodles

Pasta of the day	22 €
Lemon tagliolini with swordfish ragù**	25 €
Maccheroncini Cacio e Pepe with citrus	22 €
Spaghetti with green tomatoes and squids**	25 €
Tagliatelle with meat sauce	22 €
Paccheri pasta with tomatoes, burrata cheese and basil	22 €

Fish or meat

Stewed octopus, 'luciana' style	30 €
Grilled Sea Bream Fillet with Mediterranean Side Dish	32 €
Sliced beef with rocket salad, parmesan cheese and potatoes**	32 €
Club sandwich - lettuce tomatoes, chicken, crispy bacon, boiled eggs and mayonnaise	24 €
Cheese burger - 150 g of Italian beef, Tremosine cheese, caramelised onions, pickles, lettuce, tomatoes, bacon and mayonnaise	24 €

Home made desserts

Tiramisu	10 €
Cheese cake with wild berries	12 €
Fresh fruits**	14 €
Ice creams and sorbets**	9 €

= lacto-gluten free / *= gluten free / *= local products

Tutti i prodotti ittici sono congelati all'origine o abbattuti successivamente

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari il nostro personale è a disposizione per fornire adeguate informazioni su cibi e bevande



Gesundes zum zusammenstellen

1. WÄHLEN SIE EINE DER HAUPTZUTATEN:

Basmati Reis, Quinoa, grüner Salat

2. FÜGEN SIE PROTEINE HINZU:

Thunfisch Sashimi, Lachs Sashimi, Garnelen, Tofu, Oktopus, Hühnchen, Büffel Mozzarella

3. ZUTATEN IHRER WAHL:

Sardellen, Avocado, Tomaten, Karotten, Fenchel, Edamame, kandierter Ingwer, Mini-Maiskolben, Gurken, Rotkohl

4. ETWAS KNUSPRIGES DAZU:

Mandeln, Kürbiskerne, Sesamsamen, Pekannüsse

5. VERVOLLSTÄNDIGEN SIE IHR GERICHT MIT EINER SOSSE:

Sojasauce, Teriyaki, Sriracha, Caesar, Joghurt

€ 28,00



Vorspeisen

Büffelmozzarella und Tomaten*	22 €
Focaccia, San Marzano-Tomaten, Burrata Käse mit Creme und Basilikum	22 €
Parmaschinken & Melone**	24 €
Vitello Tonnato	24 €
Gemüse-Couscous mit Zucchinicreme**	22 €
Oktopussalat mit Kartoffeln, Oliven und Kapern**	23 €

Nudelgerichte

Pasta des Tages	22 €
Zitronen-Tagliolini mit Schwertfisch-Ragù**	25 €
Maccheroncini Cacio e Pepe mit Zitrusfrüchten	22 €
Spaghetti mit grünen Tomaten und Tintenfische**	25 €
Tagliatelle mit Ragù	22 €
Paccheri Nudeln mit Tomaten, Burrata Käse und Basilikum	22 €

Fisch und Fleisch

Oktopus nach Luciana-Art	30 €
Gegrilltes Doradenfilet mit mediterraner Beilage	32 €
Rinder-Tagliata mit Rucolasalat, Parmesan Käse und Kartoffeln**	32 €
Club-Sandwich - Salat Tomaten, Hähnchen, knuspriger Speck, gekochte Eier und Mayonnaise	24 €
Cheeseburger - 150 g italienisches Rindfleisch, Tremosine-Käse, karamellisierte Zwiebeln, Gewürzgurken, Salat, Tomaten, Speck und Mayonnaise	24 €

Etwas Süßes

Tiramisu	10 €
Waldbeeren-Cheesecake	12 €
Frisches Obst**	14 €
Eissorten und Sorbets**	9 €

= lacto-gluten free / *= gluten free / *= lokale Produkte

Tutti i prodotti ittici sono congelati all'origine o abbattuti successivamente

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari il nostro personale è a disposizione per fornire adeguate informazioni su cibi e bevande