



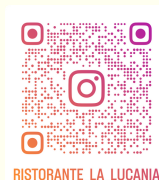
Consultez les suggestions du
jour sur notre ardoise

ANTIPASTI/INSALATE

Burrata con Parma (Burrata fraîche accompagnée de jambon de Parme 24 mois et tomates concassées)	17,50 €
Insalata Caprese (Tomates et mozzarella di bufala DOP)	13,00 €
Misto salumi e formaggi (Assortiment de charcuteries et de fromages italiens)	19,50 €
Salade verte ou salade de tomates	5,50 €

PASTE

Spaghetti Napoletana (Spaghetti à la sauce tomate et basilic)	11,00 €
Penne all' arrabbiata (penne à la sauce tomate pimentée)	12,00 €
Penne al salmone (Penne au saumon fumé, crème fraîche et sauce tomate)	15,00 €
Spaghetti alla Carbonara (Spaghetti, lardons fumés, jaune d'œuf et Grana Padano)	13,50 €
Spaghetti alla Bolognese (Spaghetti, sauce tomate et ragoût de viande hachée de bœuf et veau, oignons, carottes et cèleri)	13,50 €



RISTORANTE_LA_LUCANIA

Vous pouvez consulter la liste des allergènes présents dans les plats sur demande auprès de notre équipe
Service et TVA compris

CARNI / VIANDES

Scaloppina Milanese

Escalope de veau panée servie avec garniture au choix

17.50 €

Saltimbocca alla Romana

Escalope de veau, vin blanc, sauge et jambon cru

18.50 €

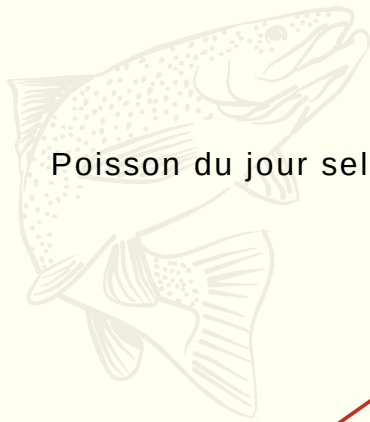
Scaloppina al gorgonzola

Escalope de veau sauce gorgonzola

17.50 €



PESCI / POISSONS



Poisson du jour selon arrivage (consulter l'ardoise)



Nos viandes et poissons sont accompagnés
de pommes frites, salade ou pâtes.

Garniture supplémentaire 5 €




PIZZE



MARGHERITA Sauce tomate, mozzarella	11.00 €
REGINA Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons	13,50 €
NAPOLETANA Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives	13,50 €
PARMIGIANA Sauce tomate, mozzarella, aubergines, persillade d'ail	13,50 €
CALZONE Mozzarella, jambon, œuf cuit en chausson	13,50 €
LA LUCANIA Mozzarella, provola fumée, coppa	16.00 €
NETTUNO Sauce tomate, thon, oignons, câpres	16.00 €
BUFALA Mozzarella, tomates fraîches, ail, roquette, mozzarella di bufala fraîche, jambon fumé	17.00 €
RUSTICA Sauce tomate, mozzarella, oignons, saucisse piquante calabraise, gorgonzola	17,00 €
CAPRICCIOSA Sauce tomate, mozzarella, jambon, câpres, artichauts, champignons, œuf	15.50 €
4 FORMAGGI Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Provola fumée	15.50 €

SUPPLEMENTS



Oignons, champignons, artichauts, roquette, grana	0,50 €
Œuf, câpres, anchois, mozzarella	1,00 €
Gorgonzola, Provola fumée	1,50 €
Jambon blanc, mozzarella di bufala	2,50 €
Saucisse piquante calabraise, coppa, thon	4,00 €
Jambon cru	6,00 €

FORMAGGI



Provolone	7,00 €
Gorgonzola	7,00 €
Pecorino	7,00 €
Grana Padano	7,00 €
Formaggi Misti	9.50 €

DOLCI / GELATI

Tiramisù	8,00 €
Pannacotta au coulis de fruits rouges	7,50 €
Tarte du jour (consultez l'ardoise)	9,00 €
Mousse au chocolat	7.50 €
Caffè gourmand / Thé gourmand (sup 0.50 €)	8.50 €
Coppa Amarena (glace vanille ,cerises au sirop)	7.50 €
Café ou chocolat Liégeois	7.50 €
Coppa colonnello (Limoncello ou vodka)	8.50 €
Glace ou sorbet artisanal 2 parfums (Vanille, chocolat, café, fraise, cassis, citron ,fruits de la passion, mangue, pistache)	7.00 €




CAFFETTERIA

Café, décaféiné	2.50 €
Thé et infusions	3.50 €
Cappuccino / grand crème	5.00 €
Café viennois	5.00 €




.....
Cocktail du moment
sur notre ardoise
.....

APERITIVI



Spritz 14cl	9.00 €
Mojito 14cl	9,00 €
Negroni 9cl	9.00 €
Campari 6cl	8,00 €
Americano 9cl	9.00 €
Kir : mûres, cassis, pêche 8cl	6.00 €
Kir Prosecco 12cl	9.00 €
Bellini 12cl (Puree de pêche blanche et prosecco)	8,00 €
Martini rosso, bianco 6cl	6,50 €
Marsala aux amandes ou aux œufs 6 cl	6.50 €
Porto rouge 8 cl	6.50 €
Ricard 2 cl	6,50 €
Gin 4 cl	7.00 €
Vodka 4 cl	7.50 €
Rhum Clement 4cl	10,00 €
Whisky Blended 4 cl	7.00 €
Whisky Glenfiddih 12 ans 4cl	10.00 €
Bourbon Jack Daniels 4 cl	10.00 €

BEVANDE



San Benedetto plate ou gazeuse 50 cl	5,00 €
San Benedetto plate ou gazeuse 1 l	7,00 €
Coca ou coca zéro 33 cl	5.50 €
Sweppes tonic 25cl	6,50 €
Limonade Italiana Bona 27,5 cl	6.50 €
Ice tea pêche 25 cl	5.00 €
Jus de fruits 20 Zuegg cl	5.50 €
Bière Peroni 33 cl	6.50 €
Bière du moment 50 cl (nous consulter)	10,00 €
Sirop (Menthe, grenadine, orgeat)	1.50 €

VINI

Vins du moment
sur notre ardoise

BASILICATA

Pipoli Aglianico 75cl DOC	38.00 €
Pipoli Bianco 75cl IGT (Blanc)	38,00 €
Pipoli Rosato 75cl IGT (Rosé)	38,00 €

VENETO

Amarone Biscardo DOCG 75cl	85.00 €
Ripasso DOC 75cl	55.00 €
Prosecco DOCG 75cl (mousseux)	38.00 €
Neropasso IGT 75cl	38,00 €
Oropasso IGT 75cl (Blanc)	38,00 €
Rosapasso IGT 75cl (Rosé)	38,00 €

PIEMONTE

Barolo DOCG 75cl	90.00€
------------------	--------

TOSCANA

Brunello di Montalcino DOCG 75cl	115.00 €
Chianti Classico DOCG 75cl	42,00 €

ABRUZZO

Montepulciano BIO DOC 75cl	35.00 €
----------------------------	---------

PUGLIA

Primo IGT 75cl	29.00 €
Salento 75cl IGT (Rosé)	29.00 €

CALABRIA

Ciro DOC 75cl	35.00 €
---------------	---------

SICILIA

Grillo DOC 75cl (Blanc)	35.00 €
Conte di Campiano DOC 75cl	35,00 €

MARCHE

Pecorino DOCG 75cl (Blanc)	45.00 €
----------------------------	---------

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco secco IGP75cl (mousseux)	32.00 €
Frascati 75cl DOC (Blanc)	35,00 €
Invernaia 75cl IGP (Blanc)	29,00 €

PICHETS ET VERRES

Rouge : Primo IGT
Rosé : Salento IGT
Blanc : Invernaia IGP

Verre de vin 12cl	6.00 €
Verre de prosecco 12cl	7,00 €
Pichet de 25cl	8.50 €
Pichet de 50cl	16.50 €

CHAMPAGNE

Millot cuvée prestige 75 cl	59.00 €
-----------------------------	---------



VALLE D'AOSTA

- PETITE ARVINE
- PETITE ROUGE
- PICOTENDRE (NEBBIOLO)

LOMBARDY

- CROATINA (BONARDA)
- PINOT NOIR (PINOT NERO)
- FRANCIACORTA
- BARBERA
- CHIAVENNASCA (NEBBIOLO)

TRENTINO-ALTO ADIGE

- SCHIAVA (VERNATSCH)
- TRENTO (SPARKLING)
- PINOT GRIGIO
- MULLER-THURGAU
- MERLOT
- GEWÜRZTRAMINER
- TEROLDEGO
- LAGREIN

FRIULI-VENEZIA GIULIA

- PINOT GRIGIO
- MERLOT
- FRIULIANO (SAUVIGNONASSE)
- CHARDONNAY
- CABERNET FRANC
- REFOSCO
- SCHIOPPETTINO

VENETO

- PROSECCO
- SOAVE (GARGANEGA)
- VALPOLICELLA (CORVINA)
- MERLOT
- PINOT GRIGIO

EMILIA-ROMAGNA

- TREBBIANO
- LAMBRUSCO
- SANGIOVESE
- BARBERA

LIGURIA

- VERMENTINO
- ROSSESE

PIEDMONT

- NEBBIOLO
- BARBERA
- MOSCATO D'ASTI
- DOLCETTO
- CORTESE (GAVI)
- BRACHETTO
- ARNEIS

TUSCANY

- SANGIOVESE (CHIANTI)
- TREBBIANO
- MERLOT
- CABERNET SAUVIGNON
- CANAIOLO NERO

UMBRIA

- SANGIOVESE
- TREBBIANO
- GRECHETTO
- MERLOT
- SAGRANTINO

LAZIO

- MALVASIA
- TREBBIANO
- MERLOT
- SANGIOVESE
- CESANESE

CAMPANIA

- AGLIANICO
- FALANGHINA
- MALVASIA
- GRECO BIANCO
- FIANO

SARDEGNA

- CANNONAU (GRENACHE)
- VERMENTINO
- CARIGNAN
- MONICA NERA
- NURAGUS

LE MARCHE

- MONTEPULCIANO
- VERDICCHIO
- SANGIOVESE

ABRUZZO

- MONTEPULCIANO
- TREBBIANO
- CHARDONNAY
- SANGIOVESE

MOLISE

- MONTEPULCIANO
- CABERNET SAUVIGNON
- TREBBIANO

PUGLIA

- SANGIOVESE
- PRIMITIVO (ZINFANDEL)
- NEGROAMARO
- MONTEPULCIANO
- TREBBIANO

BASILICATA

- AGLIANICO
- SANGIOVESE
- PRIMITIVO (ZINFANDEL)

CALABRIA

- GAGLIOPPO
- GRECO NERO
- MAGLIOCCO
- GRECO BIANCO

SICILY

- MARSALA
- CATARRATTO BIANCO
- NERO D'AVOLA
- GRILLO
- INZOLIA
- SYRAH
- CHARDONNAY
- GRECANICO (GARGANEGA)
- NERELLO MASCALESE

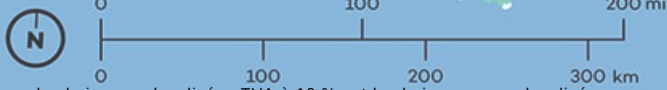
WINE MAP OF ITALY

LEGEND

- GRAPE / BLEND
- Sparkling
- White
- Rosé
- Red
- Fortified

AREA UNDER VINE
1,546,000 acres
625,700 hectares (2011)

© 2016 Wine Folly
Made in Seattle, WA, USA



TVA à 20% sur les boissons alcoolisées, TVA à 10 % sur les boissons non alcoolisées
Service et TVA compris

DIGESTIVI



Grappa (3cl)	7.00 €
Grappa Riserva(3cl)	10.00 €
Limoncello (3cl)	7.00 €
Sambuca (3cl)	7.00 €
Amaretto (3cl)	7.00 €
Amaro (3cl)	8.00 €
Strega (4cl)	8.00 €
Fernet Branca (4 cl)	8.00 €
Cognac (4cl)	8.00 €
Armagnac (4cl)	8.00 €
Poire William (4cl)	7.00 €
Calvados (4cl)	8.00 €
Get 27 (6cl)	8.00 €

