

MENU



BOTTEGALUCIA.EU



SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

Jamón Iberico Pata Negra	Az. Jabu	25
Lomo Iberico	Az. Altanza	20
Paleta Iberica	Az. Altanza	23
Prosciutto Toscano "Pratomagno" Selezione Oro	Az. Grati	18
Culatello di Zibello DOP con Gnocco Fritto	Cav. U. Boschi	23
Carciofi Arrosto Sott'Olio (V)	Sinisi	12
La Nostra Giardiniera (V)	Bottega Lucia	10
Burratina di Andria con Salsa alla Pizzaiola (V)		10
Selezione di Formaggi Stagionati Guffanti (V)		16

ANTIPASTI

Uovo di Montagna Poché con Spuma di Patate e Tartufo Nero (V)	16
Tartare di Manzo, Giardiniera, Yuzu Ponzu e Jalapeño	18
Tartare di Ricciola ^o con Verdurine Croccanti e Robiola	23
Polpettine di Baccalà*, Gazpacho e Yuzu Kosho	15
Acciughe del Mar Cantabrico, Crostini e Burro di Normandia	19

TENTAZIONI

Bouquet di Erbe Aromatiche in Tempura e Teriyaki (V)	7
"Muersi" di Cicerchie e Mugnoli con Pane Fritto (V)	8
Bao al Vapore con Pulled Pork e Coleslaw	8
Gyoza "Ossobuco e Crema di Zafferano"	9

PASTE

Spaghetti alla Chitarra Cacio e Pepe con Tartufo Nero (V)	17
Pappardelle Fresche allo Stracotto di Manzo	16
Risotto Riserva San Massimo al BBQ	19
Linguine Verrigni alla Nerano con Cozze e Fiori di Zucca	18
Tagliolini Freschi con Calamaretti* e Bottarga	19

PORTATE PRINCIPALI

Scarola, Crema di Scamorza Affumicata, Dattero e Burro alle Nocciole (V)	16
Pollo CBT alle Spezie Mediterranee con Spinaci al Salto	22
Filetto di Manzo con Patate al Rosmarino	30
Guancia di Manzo con Topinambur e Riduzione al Porto	26
Pluma Iberica BBQ, Patata Affumicata e Quinoa Soffiata	28
Polpo* Arrosto, Crema di Datterino, Stracciatella e Chorizo Croccante	23
Tonno° Tataki al Pistacchio, Misticanza e Caramello al Peperone	28

DOLCI

Selezione di Gelati	9
Key Lemon Pie	9
Crème Brûlée al Sesamo Nero e Passion Fruit	9
Tiramisù al Bread Pudding	9
Cheesecake Basca con Frutti Rossi/Cioccolato	9
Carpaccio di Ananas	8

- Coperto e Servizio 4€ - (V) Vegetariano - * Prodotto Congelato - ° Prodotto Abbattuto -

Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento EU n.1169/2011.
In caso di allergie e/o intolleranze alimentari, vi preghiamo di informare il personale di sala e richiedere l'apposita documentazione.

BOTTEGA LUCIA

CURED MEATS & CHEESES

Jamón Iberico Pata Negra	Az. Jabu	25
Lomo Iberico	Az. Altanza	20
Paleta Iberica	Az. Altanza	23
“Pratomagno” Tuscan Prosciutto Gold Selection	Az. Grati	18
Culatello di Zibello DOP with Gnocco Fritto	Cav. U. Boschi	23
Roasted Artichokes in EVO Oil (V)	Az. Ibis / El Parco	12
Homemade Pickled Vegetables (V)	Bottega Lucia	10
Burratina di Andria with Pizzaiola Sauce (V)		10
Selection of Guffanti Aged Cheeses (V)		16

APPETIZERS

Poached Egg with Potato Foam and Black Truffle (V)	16
Beef Tartare with Pickled Veggies, Yuzu Ponzu and Jalapeño	18
Amberjack ^o Tartare with Crunchy Vegetables and Robiola	23
Crispy Cod* Fish Balls with Gazpacho and Yuzu Kosho	15
Cantabrian Anchovies, Homemade Crostini & Normandy Butter	19

TEMPTATIONS

Aromatic Herb Bouquet Tempura and Teriyaki Sauce (V)	7
Chickling Pea and Mugnolo ‘Muersi’ with Fried Bread (V)	8
Steamed Bun with Pulled Pork and Coleslaw	8
“Ossobuco and Saffron Cream” Gyozas	9

PASTA

Spaghetti Chitarra Cacio e Pepe with Black Truffle (V)	17
Fresh Pappardelle with Slowly Braised Beef Ragu	16
BBQ Smoked Risotto with Black Garlic and Fermented Honey	19
Verrigni Linguine alla Nerano with Mussels & Courgette Flowers	18
Fresh Tagliolini with Baby Squids* and Bottarga	19

MAIN COURSES

Escarole, Smoked Scamorza Cream, Dates and Hazelnut Butter (V)	16
Mediterranean-Spice Sous-Vide Chicken and Sautéed Spinach	22
Beef Fillet and Rosemary Roasted Potatoes	30
Beef Cheek with Topinambur and Port Wine Reduction	26
BBQ Iberian Pork Pluma, Smoked Potato Foam and Puffed Quinoa	28
Roasted Octopus*, Datterino Tomato Cream, Stracciatella & Crispy Chorizo	23
Pistachio-Crusted Tuna ^o Tataki and Green Leaves	28

DESSERTS

Selection of Gelato	9
Key Lemon Pie	9
Black Sesame Crème Brûlée with Passion Fruit	9
Bread Pudding Tiramisù	9
Basque Cheesecake with Red Berries / Chocolate	9
Pineapple Carpaccio	8

- Cover & Service Charge 4€ - (V) Vegetarian - * Frozen Product - ^o Blast Frozen Product -

Some dishes and drinks may contain one or more of 14 allergens indicated by Regulation (EU) No. 1169/2011
If you have any food allergies/intolerances or special dietary needs, please inform our staff
and request the detailed list of allergens.

BOTTEGA LUCIA