

MENU



[BOTTEGALUCIA.EU](https://bottegalucia.eu)



SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

Jamón Iberico Pata Negra, Eiriz	25	Carciofi Arrosto sott'Olio Sinisi	14
Lomo Iberico Altanza	21	Giardiniera Sinisi	12
Prosciutto di San Daniele DOP "252"	18	Burratina con Salsa alla Pizzaiola	10
Culatello di Zibello DOP con Gnocco Fritto	24	Selezione di Formaggi Stagionati Guffanti	18

ANTIPASTI

Uovo di Montagna Poché con Spuma di Patate e Tartufo Nero	17
Tartare di Manzo con Fagiolini Croccanti e Caciocavallo	22
Tartare di Ricciola ^o con Verdurine, Coriandolo e Robiola	24
Polpettine di Baccalà*, Gazpacho e Yuzu Kosho	16
Acciughe del Mar Cantabrico, Crostini e Burro di Normandia	20

TENTAZIONI

Bouquet di Erbe Aromatiche in Tempura e Teriyaki	8
Panzerotti di Patate e Menta con Mayo alla Sriracha	8
Bao al Vapore con Pulled Pork e Coleslaw	9
Gyoza "Ossobuco e Crema di Zafferano"	10

PASTE

Spaghetti alla Chitarra Cacio e Pepe con Tartufo Nero	20
Pappardelle Fresche allo Stracotto di Manzo	18
Risotto Riserva San Massimo al BBQ	22
Fusilloni Senatore Cappelli con Gamberi*, Chorizo Croccante, Lime e Pistacchio	20
Tagliolini Calamaretti* e Bottarga	24

PORTATE PRINCIPALI

"Muersi" di Cicerchie e Cicorielle Selvatiche di Campo con Pane Fritto	17
Pollo CBT alle Spezie Mediterranee con Spinaci al Salto	22
Filetto di Manzo con Patate Sauté	34
Pluma Iberica BBQ, Patata Affumicata e Quinoa Soffiata	30
Tonno ^o al Pistacchio, Rucola Selvatica allo Yuzu Ponzu e Salsa agli Agrumi e Zenzero	29
Calamaro* Scottato, Salsa Teriyaki, Mugnoli e Guanciale	26
Polpo* Arrosto, Crema di Datterino, Stracciatella e Chorizo	25

DOLCI

Selezione di Gelati	9	Tiramisù al Bread Pudding	9
Key Lemon Pie	10	Cheesecake Basca con Frutti Rossi/Cioccolato	10
Crème Brûlée al Sesamo Nero e Passion Fruit	10	Carpaccio di Ananas	8

- Coperto e Servizio 4€ -  Vegetariano - * Prodotto Congelato - ^o 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, Eiriz	25	"Sinisi" Roasted Artichokes in EVO Oil	14
Lomo Iberico Altanza	21	"Sinisi" Pickled Vegetables	12
Prosciutto di San Daniele DOP "252"	18	Burratina di Andria with Pizzaiola Sauce	10
Culatello di Zibello DOP with Gnocco Fritto	24	Selection of Aged Cheeses Guffanti	18

APPETIZERS

Poached Egg with Potato Foam and Black Truffle	17
Beef Tartare with Crispy Green Beans and Caciocavallo Cheese	22
Amberjack ^º Tartare with Vegetables, Coriander and Robiola Cheese	24
Crispy Cod* Fish Balls with Gazpacho and Yuzu Kosho	16
Cantabrian Anchovies, Homemade Crostini & Normandy Butter	20

TEMPTATIONS

Aromatic Herb Bouquet Tempura and Teriyaki Sauce	8
Potato and Mint Panzerotti with Sriracha Mayo	8
Steamed Bun with Pulled Pork and Coleslaw	9
"Ossobuco and Saffron Cream" Gyozas	10

PASTA

Spaghetti Chitarra Cacio e Pepe with Black Truffle	20
Fresh Pappardelle with Slowly Braised Beef Ragù	18
BBQ Smoked Risotto with Black Garlic and Fermented Honey	22
Senatore Cappelli Fusilloni with Prawns*, Crispy Chorizo, Lime and Pistachio	20
Fresh Tagliolini with Baby Squid* and Bottarga	24

MAIN COURSES

Chickling Pea and Wild Field Chicory "Muersi" with Fried Bread	17
Slow-Cooked Chicken with Mediterranean Spices and Pan-Seared Spinach	22
Beef Fillet with Sautéed Potatoes	34
BBQ Iberian Pork Pluma, Smoked Potato Foam and Puffed Quinoa	30
Pistachio-Crusted Tuna ^º , Wild Rocket Marinated in Yuzu Ponzu and Citrus-Ginger Sauce	29
Seared Calamari*, Teriyaki Sauce, Wild Broccoli and Guanciale	26
Roasted Octopus*, Datterino Tomato Cream, Stracciatella and Chorizo	25

DESSERTS

Selection of Gelato	9	Bread Pudding Tiramisù	9
Key Lemon Pie	10	Basque Cheesecake, Red Berries/Chocolate	10
Black Sesame Crème Brûlée & Passion Fruit	10	Pineapple Carpaccio	8

- Prices are in € and include taxes - Cover & service charge 4€ per person -  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