LUCIANO
cucina italiana

ANTIPASTI - STARTERS

Pane e olio € 5
Bread and Extra Virgin Olive Oil

Battuto di manzo piemontese con senape e tartufo € 20
Organic Beef tartare with mustard and truffle

Trippa alla romana con pecorino e mentuccia € 17
Roman Style Trippa with Pecorino cheese and mint

Insalata di carciofi, grana, olio e limone € 12
Artichoke salad with Grana shavings, olive oil, and lemon

Pomodoro e mozzarella di bufala € 17
Buffalo mozzarella and tomato salad

PASTA

Mezze Maniche del nostro Pastificio all'Amatriciana € 18
Homemade Dried Durum Wheat Pasta "Mezze Maniche" Amatriciana

Signature Carbonara € 19
by Luciano Monosilio

Rigatoni del nostro Pastificio Cacio e Pepe € 17
Homemade Dried Durum Wheat Pasta "Rigatoni" Cacio e Pepe

Pasta, ceci e patate € 18
Pasta with chickpeas and potatoes

Primo del giorno € 19
Pasta of the day

SECONDI - MAIN COURSES

Cotoletta di manzo con pomodori e rucola € 35
Beef cutlet with tomatoes and rocket salad

Agnello al forno con patate € 35
Roast lamb with potatoes

Pollo con i peperoni € 35
Roman Style Chicken with Peppers

Diaframma con patatine e mayo € 35
Beef Diaphragm with chips and mayo

Ombrina arrosto con fagioli all'uccelletto € 40
Roasted Umbrina served with "all'uccelletto" style beans

Coniglio alla cacciatora con patata schiacciata € 40
Rabbit "cacciatora Style" with crushed potatoes

Cestino del pane € 1,50
Bread basket

ALLERGENI
ALLERGENS

Lattosio *Lactose*	Uovo *Egg*	Pesce *Fish*	Glutine *Gluten*	Soia *Soy*	Senape *Senape*	Molluschi *Molluschi*	Sesamo *Sesame*	Sedano *Celery*	Frutta a guscio *Nuts*	Crostacei *Crustaceans*	Arachidi *Peanuts*

Vegetariano *Vegetarian*

Servizio - Service € 2,5 / È obbligatorio ordinare almeno una portata a persona - At least one dish per person is mandatory. / I prodotti possono subire processi di abbattimento o congelamento - Products may undergo blast chilling or freezing processes.