

# RISTORANTE DELI DI LUCA

LA CUCINA  ITALIANA

## BUBBEL

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| Prosecco                              | 110/495 |
| Alta Langa Brut Fontanafredda         | 135/675 |
| Contratto Millesimato Pas Dosé        | 725     |
| Champagne Philippe Gonet Brut reserve | 1250    |
| Barrels & Drums, alkoholfritt         | 75/275  |

## KLASSIKER

|                   |     |
|-------------------|-----|
| Bellini           | 125 |
| Aperolspritz      | 145 |
| Negroni Sbagliato | 175 |
| Negroni           | 175 |
| Dry Martini       | 145 |
| Amaretto Sour     | 145 |
| Campari Orange    | 145 |

## ANTIPASTI

1 p / 2 p

|  |         |  |     |
|--|---------|--|-----|
| <b>Tagliere Misto</b><br>Ett urval av italienska ostar och charkuterier. | 179/329 | <b>Burrata</b><br>Serveras med pangrattato, apelsin, peperoncino piccante och pistagenötter.   | 179 |
| <b>Tagliere di Salumi</b><br>En bricka av italienska charkuterier.       | 179/329 | <b>Bruschetta ai Funghi</b><br>Svamptost på kantareller, ostronskivling och king oyster. Riven tryffel, syrlig mascarponekräm och riven parmesanost. | 189 |
| <b>Tagliere di Formaggi</b><br>Ostbricka av våra utvalda favoriter.      | 179/329 | <b>Tartare di Manzo</b><br>Råbiff serveras med jordärtskockskräm, picklad silverlök, jordärtskockschips, lörrom och parmesanost.                     | 179 |

Vid frågor kring allergener,  
kontakta personalen

## PRIMI

---

|  | <i>Halv/hel portion</i> |   | <i>Halv/hel portion</i> |
|--|-------------------------|---|-------------------------|
| <b>Risotto ai Funghi</b><br>Höstsvamp med persilja, parmesan och friterad jordärtskocka.   | <b>199/249</b>          | <b>Fettuccine al Ragù di Manzo</b><br>Bandpasta med ragu på högrek, vitlök, chili, tomat, rödvin, örter.<br>serveras med basilikacrème och hyvlad parmesan. | <b>189/239</b>          |
| <b>Linguine alle Vongole</b><br>Tunn bandpasta med venusmusslor.<br>Kokta i vitt vin, vitlök, röd chili, tomat och bladpersilja. | <b>209/289</b>          | <b>Fettuccine al Vitello</b><br>Bandpasta med strimlad kalvsinnanlår, tryffelkräm, parmigiano reggiano, bladspenat och mascarpone.                          | <b>199/249</b>          |
| <b>Linguine Scampi Limone</b><br>Tunn bandspaghetti, scampi, rostad vitlök, persilja, citron, chili och vitt vin.                | <b>199/249</b>          |   |                         |

## SECONDI

---

|  |            |  |            |
|--|------------|--|------------|
| <b>Salmarino all'erba Cipollina</b><br>Ungsbakad rödingfilè med gräslöksås, kålrabbiknyttan fyllda med basilikafärskost, forellrom och örtslungad potatis.                     | <b>315</b> | <b>Tagliata di Manzo</b><br>Trancherad entrecôte på bädd av rucola,cocktailtomater, hyvlad parmesan, rostad vitlökscream och rostad amandinepotatis. | <b>375</b> |
| <b>Tartare di Manzo</b><br>Råbiff serveras med jordärtskockskrä, picklad silverlök, jordärtskockschips, löjrom, äggula och parmesanost samt pommes frites med tryffelmajonnäs. | <b>295</b> | <b>Stinco di Agnello</b><br>Långbakat lammlägg i rödvin och tomat serveras med risotto, hyvlad parmesanost samt friterad jordärtskocka.              | <b>325</b> |

## DOLCI

---

|  |            |  |            |
|--|------------|--|------------|
| <b>Gino</b><br>Banan, kiwi, jordgubbar, ananas med vit choklad och vaniljglass. Toppas med rostad vit choklad. | <b>125</b> | <b>Semifreddo ai Mirtilli</b><br>Blåbärsemifreddo, kaksmulor med rostade frön, dulce leche och färska bär. | <b>115</b> |
| <b>Tiramisù Classico</b><br>Vår klassiska tiramisù.  | <b>115</b> | <b>Trio Di Luca</b><br>Mörk chokladtryffel, espresso och 3 cl Grappa della casa                            | <b>150</b> |
| <b>Affogato</b><br>Vaniljglass dränkt i en dubbel espresso.  | <b>75</b>  | <b>Tartufo al Cioccolato</b><br>Mörk chokladtryffel.   | <b>40</b>  |
| <b>Gelato / sorbetto</b><br>en kula glass eller sorbet.  | <b>40</b>  |  |            |