

LUCCA

De gustibus
non est
disputandum...

Giulio Cesare

ANTIPASTI Y ENSALADA

INSALATA RICCA

Lechuga mixta orgánica, queso Pecorino Romano, crotones de quínoa, tomate heirloom, vinagreta de frambuesa con jugo de pasto de trigo
Organic mixed lettuce, Pecorino Romano, cheese, quinoa croutons, tomato heirloom, raspberry vinaigrette with wheat grass juice

\$ 325

INSALATA BRACCIO DI FERRO DI MODENA

Espinaca baby, almendras tostadas, juliana de speck crujiente vinagreta de balsámico de Módena
Baby spinach, roasted almonds, balsamic vinaigrette and crispy speck ham

\$ 365

CAPRESE

Mozzarella fior di latte, tomate cherry confitado y aceite de olivo extra virgen
Mozzarella fior di latte, confit cherry tomatoe and extra virgen olive oil

\$ 275

PANZANELLA TOSCANA AL TONNO DEL MAR DE CORTEZ

Tomate cherry, crotones de ajo y parmigiano, aceitunas, cebolla morada, albahaca, atún aleta amarilla sellado, vinagreta de vino blanco y pepino
Tomato cherry, garlic and parmesan croutons, olives, onion, basil, tuna sealed yellow fin, white wine vinaigrette and cucumber

\$ 340

SALMONE AL SALE CON INSALATINA ORTOLANA

Salmón curado a la sal, macedonia de vegetales con mozzarella fresca, mayonesa de eneldo
Salt-cured salmon, vegetable salad with fresh mozzarella, dill mayonnaise

\$ 375

CARPACCIO DI MANZO

Filete de res Angus, rúcula baby, praliné de grana padano, vinagreta de jugo de ternera, caramelo de balsámico de Módena

Angus beef filet, baby arugula, Grana Padano praline, veal juice vinaigrette and Módena balsamic caramel

\$ 385

CARPACCIO DI POLIPO

Finas láminas de pulpo, vinagreta de pimiento rojos, puntos de crema limón horneado, palomitas de tapioca, brotes de arúgula.

Thin sliced octopus, roasted red pepper vinaigrette, baked lemon cream dots, tapioca popcorn, arugula sprouts

\$380



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGANICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN



BAJO EN CALORIAS
LIGHT



SUAVE
MILD



PICANTE
HOT



MUY PICANTE
VERY HOT

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad, sin embargo la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume, todos nuestros precios están cotizados en pesos mexicanos e incluye el 16% de IVA.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients however the consumption of raw products is at your personal discretion, all the prices are quoted in

Mexican currency and include 16% taxes

RISOTTI

RISOTTO ALLA ZUCCA CON FILANTE DI PROVOLONE

Calabaza mantequilla, chícharo con corazón de fonduta y provolone
butternut squash and peas risotto with heart provolone fondue

\$ 360

RISOTTO DI RAPA ROSSA, SALSA AL GORGONZOLA DOLCE

Arroz arborio con betabel y salsa de queso gorgonzola suave
Beetroot risotto and sweet gorgonzola sauce

\$ 345

RISOTTO ALLA CREMA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO

Crema de Parmigiano Reggiano D.O.P. trufa negra
Cream of Parmigiano Reggiano D.O.P. black truffle

\$ 560

RISOTTO ALL'ARAGOSTA

Arroz arborio con langosta
Arborio rice with Lobster

\$ 535

ZUPPE

MINISTRONE DEL CHEF

Caldo tradicional con zanahoria, papas, zucchini, chícharo, garbanzo, frijol cannellini
Traditional broth with carrot, potatoes, zucchini, pea, chickpea, bean cannellini

\$ 220

TORTELLINI EMILIANI IN BRODO DI FAGIANO E ESSENZA AL TARTUFO BIANCO

Caldo de faisán con tortellinis emiliani perfumado al tartufo blanco
Pheasant broth with tortellinis emiliani, perfumed to white truffle

\$ 320

VELLUTATA DI BROCCOLO ROMANESCO

Crema de brocoli romanesco espuma de Grana Padano
Broccoli romanesco cream soup, Grana Padano foam

\$ 275



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGANICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN



BAJO EN CALORIAS
LIGHT



SUAVE
MILD



PICANTE
HOT



MUY PICANTE
VERY HOT

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad, sin embargo la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume, todos nuestros precios están cotizados en pesos mexicanos e incluye el 16% de IVA.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients however the consumption of raw products is at your personal discretion, all the prices are quoted in

Mexican currency and include 16% taxes

PRIMI PIATTI PASTAS

RAVIOLI IN SALSIA ROSA E ASPARAGI

Ravioli de ricota, espinaca, espuma de grana padano y espárragos
Ricotta ravioli, spinach, Grana Padano foam and asparagus
\$ 395

PAPPARDELLE AL RAGU' D' AGNELLO

Pasta fresca, ragú de cordero
Fresh Pasta whit lamb ragout
\$ 375

GNOCCHI, ZUCCHINE E GAMBERETTI

Gnocchi de papas, camarones flameados en vodka, julianas de zucchini salsa de fontina D.O.P.
Potatoes Gnocchi, Vodka flamed shrimps, julienne of zucchini, sauce of Fontina D.O.P.
\$ 385

SPAGHETTINI AGLIO E OLIO AL NERO DI SEPIA CON CAPESANTE E POMODORINI

Spaghetтини de tinta de calamar, alcaparras, callito de acha
aceitunas, kalamata, tomate cherry y perejil fresco
Spaghetтини squid ink, capers, scallops, olives, kalamata, cherry tomato and fresh parsley
\$ 380

LINGUINE ALL' ARAGOSTA E BOTTARGA

Langosta, ajo, perejil, tomate deshidratado, bottarga de atún
Lobster, parsley, garlic, dried tomato, tuna bottarga lemon zest
\$ 495

CARBONARA LUCCA

Spaghetti con salsa de huevo, pancetta, Pecorino Romano
Classic spaghetti whit pancetta, egg sauce, Pecorino Romano cheese
\$ 275

FETTUCCINE AI FUNGHI PORCINI E SALSICCIA

Hongos porcini frescos, salchicha italiana
Fresh porcini mushrooms, italian sausage
\$ 360

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

Pasta fresca, Ragú alla boloñesa y queso mozzarella
Fresh pasta, bolognesa sauce and mozzarella cheese
\$ 390



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGANICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN



BAJO EN CALORIAS
LIGHT



SUAVE
MILD



PICANTE
HOT



MUY PICANTE
VERY HOT

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad, sin embargo la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume, todos nuestros precios están cotizados en pesos mexicanos e incluye el 16% de IVA.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients however the consumption of raw products is at your personal discretion, all the prices are quoted in

SECONDI PIATTI

FILETTO IN CAMICIA SPECK E SALSA AL MARSALA E PORCINI

Filete de Res Angus 140 g en camisa de speck, salsa de vino marsala y hongos porcini
Angus Res Steak 5 oz. in speck shirt, marsala wine sauce and porcini mushrooms
\$ 980

STINCO DI AGNELLO BRASATO AL CHIANTI

CON PUREA DI SEDANO RAPA

Chambarete de cordero braseado en chianti, con puré de apio nabo
Lamb shank braised in Chianti, with celeriac pure
\$ 1,230

PESCA DEL GIORNO IN CROSTA MEDITERRÁNEA

SU VELLUTATA DI PATATE AL LIMONE

Filete de pescado del día en costra de aceitunas, alcaparras, velute de papas, limón amarillo y broccolo romanesco
Fish fillet of the day in crust of olives, capers, velute of potatoes, lemon yellow and broccolo romanesco
\$ 530

SALMONE GLASSATO ALL' ARANCIA,

GIARDINIERA DI VERDURE CROCCANTE, OLIO ALLE ERBE

Filete de salmón glaseado con naranja, verduras in giardiniera aceite de hierbas
Salmon fillet glazed with orange, vegetables in giardiniera style, herb oil
\$ 610

POLPETTE AL SUGO CON POLENTA

Albondigas de ternera en salsa de tomate con polenta de Parmigiano Reggiano
Veal meatballs tomato souce, polenta corn with Parmigiano Reggiano
\$ 390

f



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGANICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN



BAJO EN CALORIAS
LIGHT



SUAVE
MILD



PICANTE
HOT



MUY PICANTE
VERY HOT

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad, sin embargo la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume, todos nuestros precios están cotizados en pesos mexicanos e incluye el 16% de IVA.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients however the consumption of raw products is at your personal discretion, all the prices are quoted in Mexican currency and include 16% taxes

PIZZAS

REGINA MARGHERITA



Tomate cherry, albahaca, orégano, aceite de oliva EVO y mozzarella fresca
Cherry tomatoe, basil, oregano, extra virgen olive oil and fresh mozzarella cheese

\$ 320

SALUMIERA



Jamón, salami, salchicha Italiana, pancetta, mozzarella y salsa de tomates san marzano
Ham, salami, italian sausage, panceta, mozzarella and san marzano tomatoe sauce

\$ 340

VEGETARIANA



Zucchini baby, berenjena, pimiento asado, champiñones, ajo, cebolla morada, mozzarella, salsa de tomate san marzano y albahaca orgánica

Baby zucchini, eggplant, roasted peppers, mushrooms, garlic, red onion, mozzarella, san marzano tomatoe sauce and organic basil

\$ 340

CHEF



Crema de mascarpone, speck ahumado, espárragos y mozzarella
Prosciutto speck, grana padano sheets, mozzarella, san marzano tomatoe sauce

\$ 340

PARMA



Rúcula, prosciutto di parma, láminas de grana padano, mozzarella y salsa de tomate san marzano
Arugula, prosciutto di parma, grana padano sheets, mozzarella, san marzano tomatoe sauce

\$ 360

FORMAGGI



Base de mozzarella, provolone, parmigiano, fontina y gorgonzola
Base of mozzarella, provolone, parmigiano, fontina and gorgonzola cheese

\$ 350

CALZONE NAPOLETANO



Relleno de ricota salame, jamón ahumado, mozzarella, champiñones salteado, bañado con salsa de tomate san marzano
Stuffed with ricota salame, smoked ham, mozzarella, sauteed mushrooms, bathed with san marzano tomatoe sauce

\$ 360



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGANICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN



BAJO EN CALORIAS
LIGHT



SUAVE
MILD



PICANTE
HOT



MUY PICANTE
VERY HOT

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad, sin embargo la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume, todos nuestros precios están cotizados en pesos mexicanos e incluye el 16% de IVA.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients however the consumption of raw products is at your personal discretion, all the prices are quoted in Mexican currency and include 16% taxes

Sommelier Pedro Poncelis | Chef Antonio La Monica

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad, sin embargo la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume, todos nuestros precios están cotizados en pesos mexicanos e incluye el 16% de IVA.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients however the consumption of raw products is at your personal discretion, all the prices are quoted in Mexican currency and include 16% taxes