



NATALE AL LUCA'S

Menu Cena 24 Dicembre Vigilia di Natale 2023

Amuse bouche

Gambero rosso, barbabietola, panna acida e aneto

Bottoni di patate e taleggio, salsa vin jaune e cannolicchi

Astice blu, zucca, buerre blanc e nasturzio

Flan di formaggio di capra e kaki

Petit fours

€115

Menu Pranzo 25 Dicembre Natale 2023

Amuse bouche

Ricciola, rapa, acqua di pomodoro e ume kosho

Cappelletti in brodo di cappone

Piccione e la sua salsa, cipolla e maitake

Panettone artigianale con zabaione al vin santo

Petit fours

€115

Menu Capodanno 31 Dicembre 2023

Amuse bouche

Ricciola, rapa, acqua di pomodoro e ume kosho

Gambero rosso, barbabietola, panna acida e aneto

Tagliolino, burro di capra, alici, limone di Sorrento e caviale Oscietra

“Cotechino e lenticchie”

Coda di rospo, navet blanche, bagna cauda e uova di trota

Flan con formaggio di capra e patata dolce

Petit fours

€180

**Tutti i Menu si intendono Bevande escluse*



CHRISTMAS AT LUCA'S

Dinner Menu 24 December Christmas Eve 2023

Amuse bouche

Red prawn, beetroot, sour cream and dill

Potato and taleggio buttons, vin jaune sauce and razor clams

Blue lobster, pumpkin, buerre blanc and nasturtium

Goat cheese and persimmon flan

Petit fours

€115

Lunch Menu 25 December Christmas 2023

Amuse bouche

Amberjack, turnip, tomato water and ume kosho

Cappelletti in capon broth

Pigeon and its sauce, onion and maitake

Artisanal panettone with vin santo zabaglione

Petit fours

€115

Dinner Menu 31 December 2023

Amuse bouche

Amberjack, turnip, tomato water and ume kosho

Red prawn, beetroot, sour cream and dill

Tagliolino, goat butter, anchovies, Sorrento lemon and Oscietra caviar

“Cotechino and lentils”

Monkfish, navet blanche, bagna cauda and trout roe

Flan with goat's cheese and sweet potato

Petit fours

€180

**Tutti i Menu si intendono Bevande escluse*