

Luca's

LOUNGE MENU

LUNCH: 12:30 - 15:00 | DINNER: 19:30 - 22:30

PER COMINCIARE - TO START

Moscardini in umido con crostone di pane profumato
Stewed baby octopus with fragrant crusty bread

* 1, 7, 11

€27

Uovo a cotto a bassa temperatura, spuma di patate,
chips di patate viola e tartufo bianco

Egg cooked at low temperature, potato mousse,
purple potato chips and white truffle

* 9

€30

INSALATE - SALADS

Insalata mista con pomodoro, carote e finocchi

Mixed salad with tomato, carrots and fennel

€15

Caesar salad con scaglie di parmigiano,
sovraccoscia di pollo e crostini di pane croccanti

Caesar salad with parmesan flakes,
chicken thigh and crunchy croutons

* 1, 10

€18

PASTA

Pacchero del Pastificio Mancini, pomodoro e burrata

Pacchero from Pastificio Mancini, tomato and burrata cheese

* 1, 7, 10

€25

Fusillone fatto in casa con ragù di polpo e
panure di peperone crusco, menta e pinoli

Homemade fusillone with octopus' ragout and
panure of crusco pepper, mint and pine nuts

* 1, 7, 12

€27



SCROLL
DOWN

ALLERGEN INFORMATION

Room service is subject to a €20 service fee

Luca's

LOUNGE MENU

LUNCH: 12:30 - 15:00 | DINNER: 19:30 - 22:30

- PESCE E CARNE - FISH AND MEAT

Polpette di carne in salsa di pomodoro e purè di patate

Meatballs in tomato sauce and mashed potatoes

* 1, 7, 10

€25

Pescato del giorno con hummus di ceci, paprika affumicata e ceci croccanti

Catch of the day with chickpea hummus, smoked paprika and crunchy chickpeas

* 4, 11

€28

- BURGERS AND SANDWICHES

Burger di astice con avocado, bacon, salsa huancaina, patate dolci fritte

Lobster burger with avocado, bacon, huancaina sauce, fried sweet potatoes

* 1, 10, 13

€28

Cheeseburger di Chianina con insalata, pomodoro, salsa barbecue, bacon, patatine fritte

Chianina cheeseburger with salad, tomato, barbecue sauce, bacon, french fries

* 1, 10

€24

Club sandwich di pollo con uovo sodo, insalata, pomodoro,

cheddar, maionese, bacon, patatine fritte

Chicken club sandwich with boiled egg, lettuce, tomato,

cheddar, mayonnaise, bacon, french fries

* 1, 9, 10

€24



SCROLL
DOWN

ALLERGEN INFORMATION

Room service is subject to a €20 service fee

Luca's

LOUNGE MENU

LUNCH: 12:30 - 15:00 | DINNER: 19:30 - 22:30

- CHEESE AND COLD CUTS

Selezione di formaggi della fattoria del Palagiaccio e della fattoria di Lischeto

Selection of artisanal cheeses from the Palagiaccio and the Lischeto farm

* 10

€25

Selezione di salumi artigianali della Famiglia Pertichini

Selection of artisanal cured meats from the Pertichini family

* 1

€25

Jamon iberico della famiglia Blázquez (100 g)

Jamon Iberico from the Blázquez family (100 g)

€30

DOLCI - DESSERTS

Tortino caldo al cioccolato fondente con salsa al frutto della passione

Warm dark chocolate cake with passion fruit sauce

*1, 10

€12

Crème brûlée profumata alla vaniglia e fava tonka

Crème brûlée flavored with vanilla and tonka bean

* 10

€12

Gelato alla crema affogato al caffè

Vanilla ice cream drowned in coffee

* 10

€10



SCROLL
DOWN

ALLERGEN INFORMATION

Room service is subject to a €20 service fee

Luca's

LOUNGE MENU

LUNCH: 12:30 - 15:00 | DINNER: 19:30 - 22:30

- PIZZA

Pizza Margherita: Pomodoro e mozzarella

Tomato and mozzarella cheese

€17

Pizza Margherita D.O.P. : pomodoro, mozzarella di bufala campana D.O.P.

Tomato, buffalo mozzarella from Campania D.O.P

€20

Pizza al prosciutto cotto: pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

Tomato, mozzarella and cooked ham

€20

Pizza Napoli: pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi

Tomato, mozzarella, anchovies, and capers

€20



SCROLL
DOWN

ALLERGEN INFORMATION

Room service is subject to a €20 service fee



ALLERGEN INFORMATION

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato del Reg. UE n. 1169/2001 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze":

We wish to inform our guests that in foods and beverages prepared and administered in this restaurant, could contain ingredients or adjuvants considered allergens:

01 - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)

Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut)

02 - Soia e prodotti a base di soia / Soy and soy-based products

03 - Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and peanut-based products

04 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / Sesame seeds and products based on sesame

05 - Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) / Nuts and their products

(almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil, pistachios, macadamia nuts)

06 - Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products containing mustard

07 - Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products based on celery

08 - Lupini e prodotti a base di lupini / Lupins and products based on lupins

09 - Uova e prodotti a base di uova / Eggs and egg products

10 - Latte e prodotti a base di latte / Milk and products made from milk

11 - Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products based on fish

12 - Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products based on shellfish

13 - Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products based on shellfish

14 - Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg / Sulphites at concentrations greater than 10mg/kg