Lucia

osteria

Menu

Антипасти

Раздел меню, состоящий из небольших закусок.
Слово антипасти означает «перед пастой», то есть перед основным блюдом, которым в итальянской кухне является паста. Эти закуски мы рекомендуем в начале трапезы или к вину.

Микс оливок		
в сицилийском масле	100 г	**340.-**
в маринаде апельсин-шалфей	100 г	**380.-**
Парма с чипсами из молодого картофеля и трюфельной солью	60 г	**440.-**
Маринованный перец рамиро, пармезан	100 г	**340.-**
Крем из моцареллы с песто и томатами Подается с фокаччей	145/140 г	**490.-**
Маринованные артишоки с кремом из горгонзолы	60 г	**340.-**

Брускетты

с томатами, страчателлой, соусом песто	160 г	**360.-**
с пармой, руколой, кремом грюйер	115 г	**390.-**

Закуски

4 вида сыра с мостардой (маскарпоне с горгонзолой, бри с грибами, пармезан, шеврет) и соленым крекером	140 г	760.-
Крудо из дорадо с томатами, зелеными оливками и каперсами	140 г	790.-
Пате из печени цыпленка с желе из просекко и мостардой	155 г	440.-
Вителло тоннато	100 г	480.-
Тартар из говядины с маринованными артишоками	180 г	690.-
Карпаччо из говядины с руколой и сыром Пекорино Романо	135 г	740.-
Тарелка мясных деликатесов (коппа, парма, салями, мортаделла) с гриссини и сицилийскими оливками	160 г	880.-
Запеченный камамбер с сезонными фруктами и кедровым орехом	250 г	680.-
Креветки, обжаренные в томатном соусе	200 г	580.-

Подаются с хлебом Панекафоне

Салаты

Салат из свежих овощей с рикоттой и таджаскими оливками	240 г	460.-
Буррата с томатами и маринованной клубникой	290 г	860.-
Зеленый салат с пармой и страчателлой	180 г	690.-
Салат с креветками, томатами, руколой и сыром лабне	200 г	690.-
Цезарь с запеченным цыпленком	210 г	560.-
Тальята из говядины со свежей зеленью, томатами и муссом из пармезана	200 г	890.-

Супы

Куриный бульон с домашними тортеллини	350 г	360.-
Грибной крем-суп с муссом из пармезана	300 г	580.-
Неаполитанский томатный суп с морепродуктами	300 г	690.-

Хлеб

Фокачча с пармезаном и розмарином / итальянская пшеничная лепешка	230 г	290.-
Панекафоне на закваске	50 г	50.-

Пицца

В Osteria Lucia мы готовим пиццу в стиле неаполитанский модерн. Замешиваем тесто из итальянской муки и ферментируем не менее 36 часов, строго соблюдая пропорции, в которых минимум 75% воды, поэтому наша пицца такая легкая и воздушная.

Маргарита / томатный соус, моцарелла, базилик, оливковое масло, пармезан	400 г	**660.-**
5 сыров / сливочный сыр, чеддер, пармезан, дорблю, моцарелла, оливковое масло	390 г	**690.-**
Ветчина прошутто, грибы / сливочный соус, прошутто, шампиньоны, пармезан	470 г	**860.-**
Мортаделла, страчателла, песто из фисташек / сливочный соус, мортаделла, страчателла, оливковое масло, песто из фисташек	490 г	**960.-**
Диаволо / томатный соус, страчателла, салями милано, табаско, маринованный красный лук	480 г	**840.-**
Парма, рукола / томатный соус, рукола, страчателла, хамон, пармезан, оливковое масло	400 г	**960.-**
Пастрами, соус тоннато / томатный соус, сливочный соус тоннато, пастрами, моцарелла, рукола	440 г	**960.-**

Шеф рекомендует добавить:

Сыр Страчателла	20 г	90.-
Сыр Моцарелла	20 г	50.-
Сыр Пармезан	10 г	50.-
Прошутто	30 г	160.-
Пастрами	30 г	270.-
Парма	30 г	290.-
Салями	30 г	250.-
Мортаделла	30 г	150.-
Шампиньоны	20 г	30.-
Томатная сальса	40 г	70.-

Паста и ризотто

Свежая паста из твердых сортов пшеницы, которую мы каждый день готовим вручную.

Тальятелле с креветками	270 г	640.-
Мафальде с морепродуктами	300 г	890.-
Казаречче с рагу из утки	280 г	890.-
Карбонара с панчеттой	250 г	640.-
Маккерони с рагу болоньезе	260 г	490.-
Паппарделле с рагу из ягненка	315 г	940.-

ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ МЫ ПРИГОТОВИМ

Спагетти / тальятелле / маккерони

Алио и олио	170 г	280.-
Качо-э-пепе	180 г	280.-
Аль помодоро	220 г	350.-

Равиоли

с рикоттой и белыми грибами	200 г	640.-
тортеллони с трюфелем и муссом из пармезана	210 г	580.-
тортеллони с креветкой, томатами черри и муссом из пармезана	230 г	640.-
Ризотто с грибами	300 г	580.-

Только по выходным
мы готовим для вас два блюда
из свежего осьминога, которого
нам доставляют самолетом
по четвергам

Осьминог по-тоскански в соусе маринара	270/50 г	2390.-
Каламаратта с рагу из осьминога	300 г	1590.-

Основные блюда

Треска с картофелем конфи в средиземноморском стиле, оливками и соусом беарнез	300 г	690.-
Дорада с вонголе в соусе аква пацца	390 г	1590.-
Цыпленок с соусом велюте и трюфельным фри	400 г	790.-
Копченая утиная грудка с соусом кьянти и кремом из пармезана	270 г	990.-
Котлеты из индейки с моцареллой, картофельным пюре и жареными сморчками	320 г	680.-
Лазанья из баклажанов с мясным рагу и пармезаном	300 г	690.-
Телячьи щеки с ризотто по-милански	300 г	960.-
Стейк из мраморной говядины	250 г	1490.-
Стейк россини с трюфельным картофельным пюре	270 г	1190.-

Соусы

Томатный	50 г	90.-
Грюйер	50 г	90.-
Качо-э-пепе	50 г	90.-
Грибной	50 г	90.-
Кьянти	50 г	90.-
Песто	50 г	90.-

Гарниры

Молодой жареный картофель со сморчками и страчателлой	170 г	390.-
Хрустящая цветная капуста в соусе грюйер	210 г	340.-
Картофельное пюре с пармезаном	150 г	160.-
Шафрановое ризотто	200 г	340.-

Выпечка и Десерты

Печенье кантуччи	30 г	180.-
Тирамису	140 г	390.-
Сицилийская кассата	130 г	360.-
Торт малина-шпинат	160 г	360.-
Шоколадный торт Lucia	80 г	320.-
Джандуйя	130 г	390.-
Кростата с сезонными ягодами	120 г	390.-
Семифредо	100 г	250.-
Можно добавить: тертый шоколад, клубничный соус, карамельный соус, орехи	30 г	90.-
Шу с фисташковым кремом	110 г	380.-

Lucia
osteria

Благодарим вас за выбор нашего ресторана.
Пожалуйста, оставьте отзыв — и помогите
другим стать нашими гостями:

Yandex

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание,
что при проведении банкета (группа гостей
от 10 человек) предоставляется услуга по банкетному
обслуживанию, стоимость которой 7% от суммы заказа.