

Lucia
osteria

Menu

Меню обедов

По будням с 12:00 до 16:00

Кальцоне

Вид закрытой пиццы с начинками.

Мы замешиваем тесто из итальянской муки и ферментируем не менее 36 часов, строго соблюдая пропорции, в которых минимум 75% воды, поэтому пицца в Osteria Lucia такая легкая и воздушная.

5 сыров	150 г	290.-
С пармой и томатной сальсой	150 г	290.-

Салаты

Деревенский салат с кальмаром	150 г	320.-
Салат с ростбифом на бруснетте	165 г	290.-
Тосканский салат с бурратой и томатами	150 г	370.-

Основные блюда

Ленивая лазанья	200 г	280.-
Каннеллони с белыми грибами и запеченным цыпленком	240 г	370.-
Котлетта из индейки с обжаренным картофелем и томатной сальсой	200 г	340.-
Треска в сливочном соусе с вонголе и картофельным пюре	220 г	320.-

Супы

Тыквенный суп с чипсами из хамона	220 г	240.-
Томатный суп с крокетами из рикотты	210/50 г	260.-
Австрийский суп с говядиной и сливочным хреном	250/20 г	260.-

Хлеб

Фокачча с пармезаном	115 г	130.-
Панекафоне	50 г	40.-

Напитки

Лимонад груша-лимон	350 мл	120.-
Морс	200 мл	90.-
Чай Сенча/Ассам	400 мл	150.-
Американо	250 мл	120.-
Эспрессо	40 мл	120.-

Дорогие гости, пожалуйста, предупредите своего официанта заранее о непереносимости определенных продуктов или аллергии

Антипаста

Раздел меню, состоящий из небольших закусок.
Слово антипаста 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 320.-

в маринаде апельсин-шалфей 100 г 320.-

Маринованный перец Рамиро,
пармезан 100 г 320.-

Крем из моцареллы
с песто и томатами 140 г 490.-
/ Подается с фокаччей

Бри с грибами 130 г 490.-
/ Подается с хлебом Панекафоне

Парма с грушей и рукколой 140 г 420.-

Брускетты

С томатами, страчателлой,
соусом песто 160 г 340.-

С пармой, рукколой,
кремом грюйер 115 г 380.-

Закуски

Запеченный камамбер с грушей и кедровым орехом	250 г	640.-
Вителло тоннато	100 г	480.-
4 вида сыра с мостардой (Маскарпоне с горгонзолой, Бри с грибами, Пармезан, Шеврет) с соленым крекером	140 г	760.-
Тарелка мясных деликатесов (коппа, парма, салями, мортаделла), гриссини, сицилийские оливки	160 г	840.-
Креветки, обжаренные в томатном соусе / Подаются с хлебом Панекафоне	200 г	490.-
Буррата с томатами и маринованной клубникой	270 г	720.-
Карпаччо из говядины с рукколой и сыром Пекорино Романо	140 г	740.-
Карпаччо из лосося с рукколой	130 г	690.-
Пате из печени цыпленка с желе из просекко и мостардой	155 г	390.-
Тартар из говядины с маринованными артишоками	180 г	690.-

Салаты

Тальятта из говядины со свежей зеленью, томатами и муссом из пармезана	200 г	860.-
Зеленый салат с пармой, клубникой и страчателлой	160 г	590.-
Салат из свежих овощей с рикоттой и таджасскими оливками	240 г	440.-
Салат с креветками, томатами, рукколой и сыром ланге	210 г	690.-
Цезарь с запеченным цыпленком	210 г	540.-

Супы

Тосканский чечевичный суп с индейкой	300 г	360.-
Куриный бульон с домашними тортеллини	350 г	340.-
Тыквенный крем-суп с морским гребешком и муссом из пармезана	300 г	540.-
Неаполитанский томатный суп с морепродуктами	300 г	580.-

Хлеб

Фокачча с пармезаном и розмарином	230 г	260.-
Панекафоне	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.

Фокачча с пармезаном и розмарином / итальянская пшеничная лепешка	230 г	260.-
Маргарита / томатный соус, моцарелла, базилик, оливковое масло, пармезан	400 г	640.-
Мортаделла, страчателла, песто из фисташек / сливочный соус, мортаделла, страчателла, оливковое масло, песто из фисташек	490 г	890.-
Пастроми, соус тоннато / томатный соус, соус из тунца, пастроми, моцарелла, руккола, оливковое масло	440 г	890.-
Диаволо / томатный соус, страчателла, салями милано, табаско, маринованный красный лук	400 г	790.-
Парма, руккола / томатный соус, руккола, страчателла, парма, пармезан, оливковое масло	400 г	840.-
Капричоза / томатный соус, шампиньоны, моцарелла, оливки, маринованные артишоки, прошутто котто, оливковое масло	460 г	890.-
5 сыров / сливочный сыр, чеддер, пармезан, дор блю, моцарелла, оливковое масло	380 г	690.-

Шеф рекомендует добавить:

Сыр Страчателла	20 г	90.-
Сыр Моцарелла	20 г	50.-
Сыр Пармезан	10 г	50.-
Прошутто	30 г	160.-
Пастроми	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.

Казаречче с рагу из утки	290 г	740.-
Карбонара с панчеттой	250 г	560.-
Тальятелле с креветками	270 г	590.-
Маккерони с рагу болоньезе	260 г	490.-
Мафальде с морепродуктами	300 г	690.-

ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ МЫ ПРИГОТОВИМ

Спагетти/Тальятелле/Маккерони

Алио и олио	170 г	280.-
Качо э пепе	180 г	280.-
Аль помидоро	220 г	320.-

Равиоли

с тыквой, муссом из пармезана и соусом из сморчков	220 г	490.-
с рикоттой и белыми грибами	320 г	540.-
Ризотто с белыми грибами	320 г	490.-

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

Осьминог по-тоскански
в соусе маринара 300/60 г 2290.-

Каламаратта
с рагу из осьминога 300 г 1490.-

Основные блюда

Лазанья из баклажанов
с мясным рагу и пармезаном 300 г 620.-

Рагу из ягненка с молодым
картофелем, перцем, грибами
и маринованными артишоками 350 г 890.-

Телячьи щеки
с ризотто по-милански 300 г 860.-

Цыпленок с соусом велюте
и трюфельным фри 450 г 760.-

Треска с картофелем конфи
в средиземноморском стиле,
с оливками и соусом беарнез 300 г 690.-

Дорада с вонголе
в соусе аква пацца 390 г 1190.-

Котлеты из индейки
с моцареллой, картофельным
пюре и жареными сморчками 320 г 580.-

Стейк Россини с трюфельным
картофельным пюре 300 г 1190.-

Соусы

Томатный	50 г	90.-
Грюйер	50 г	90.-

Гарниры

Молодой жареный картофель со сморчками и страчателлой	170 г	390.-
Хрустящая цветная капуста в соусе грюйер	210 г	320.-
Картофельное пюре с пармезаном	150 г	160.-
Ризотто с пармезаном	200 г	240.-

Выпечка и Десерты

Печенье Кантуччи	30 г	140.-
Лимонный тарт с меренгой	100 г	290.-
Сицилийская кассата	130 г	360.-
Тирамису	140 г	380.-
Смородиновый торт	140 г	360.-
Торт малина-шпинат	160 г	290.-
Шоколадный торт Lucia	80 г	290.-
Шу с фисташковым кремом	110 г	320.-



Благодарим вас за выбор
нашего ресторана и отзыв:



Yandex

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что при проведении банкета (группа гостей от 10 человек), предоставляется услуга по банкетному обслуживанию, стоимость которой составляет 5% от суммы заказа.