

“.. italian cooking is very simple but is not easy “

Marcella Hazan

lucianotrattoria.be



Luciano

TRATTORIA POPOLARE

Antipasti

PARMIGIANA DI MELANZANE

Gratin d’aubergine à la sauce tomates et basilic frais

POLPETTE AL SUGO DI POMODORO / STRACIATELLA DI BUFALA / BASILICO FRESCO

Boulettes de viande à la sauce tomate / stracciatella / basilic frais

FRITTO MISTO DI MARE E VERDURE CON 3 SALSE

Tempura de fruits de mer et légumes avec 3 sauces

BURRATA / CREMA DI TARTUFO NERO / NOCCIOLE TOSTATE / MIELE AL TARTUFO

Burrata / crème de truffe noire / noisettes grillées / miel à la truffe

INSALATA DI POLPO ALLA NAPOLETANA

Salade de poulpe à la napolitaine

MOZZARELLA DI BUFALA COME UN CAPRESE / PESTO VERDE / RUCOLA

Mozzarella Bufala / tomates / pesto vert / roquette

COTTO COME UN VITELLO TONATO

Jambon cuit / sauce au thon et au citron / câpres / persil frais

CARPACCIO DI MANZO / CREMA DI BALSAMICO VECCHIA MODENA / POMODORINI SEMI SECCHI / PARMIGIANO REGGIANO

Carpaccio de boeuf / crème de vinaigre balsamique de Modène / tomates semi-séchées et Parmesan

Primi Ripieni

TORTELLONI DI RICOTTA E SPINACI / BURRO E SALVIA / CIPOLLE CAMELLATE

Tortelloni à la ricotta et épinard / beurre à la sauge / oignons caramélisés

CAMELLE CON NOCI E GORGONZOLA / NOCCIOLE TOSTATE / PANGRATTATO / CONFETTURA DI PERE

Pâtes farcies aux noix et gorgonzola / noisettes grillées / chapelure / confiture de poire

SPIGA AL TARTUFO BIANCO / CACIO E PEPE / COPPA CROCCANTE

Pâtes farcies à la truffe blanche / crème de pecorino au poivre / coppa croquante

Primi

STROZZAPRETI ALLA NORCINA CON FUNGHI

Strozzapreti / crème champignons / chair à saucisse italienne

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Gnocchi gratinés / sauce tomate / mozzarella fior di latte / provola fumée / basilic frais

LA VERA CARBONARA

Paccheri / guanciale croquant / oeuf / parmesan / pecorino / poivre noir

LA VERA CARBONARA AL TARTUFO NERO

Paccheri / guanciale croquant / oeuf / parmesan / pecorino / poivre noir / truffe noire

PAPARDELLE AL TARTUFO NERO / CREMA DI BURRATA

Papardelle / sauce à la truffe noire / crème de burrata / jus corsé à la truffe / quinoa croquant

PAPARDELLE AL RAGÙ DI SALSICCIA COME A BOLOGNA

Papardelle / ragù comme à Bologne

FUSILLONE ALLA NORMA / BURRATA AFFUMICATA / RICOTTA SALATA

Fusillone / sauce tomate aux aubergines / burrata fumée / ricotta salée

SPAGHETTI AL TORCHIO DEL MARE/ PREZZEMOLO / AGLIO & PEPERONCINO

Spaghetti / fruits de mer / persil frais / ail & piment

SPAGHETTI AL TORCHIO DI POLPETTE

Spaghetti / boulettes de viande à la sauce tomate / basilic frais

TAGLIATELLE VERDI AL PESTO DI PISTACCHIO / STRACIATELLA DI BUFALA / GRANELA DI PISTACCHIO

Tagliatelles vertes / pesto de pistache / stracciatella / graines de pistache

LASAGNA AL RAGÙ DE LA NONNA

Lasagne au ragù comme à Bologne

Secondi

SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE

Escalope de veau / beurre / citron

SCALOPPINE DI VITELLO AL TARTUFO NERO

Escalope de veau / crème / truffe noire / jus corsé à la truffe

COTOLETTA ORECCHIO DI ELEFANTE

Escalope de côte de veau pané

PARMIGIANA DI MELANZANE

Gratin d’aubergine à la sauce tomates et basilic frais

Contorni - Accompagnements

papardelle / gnocchi / patatine al forno / insalata mixta (au choix)

1 ACCOMPAGNEMENT INCLUS – CHAQUE EXTRA **+6 €**

Softs

Cola Cola	3,5
Cola Cola Zero	3,5
San Pellegrino Aranciata	4
San Pellegrino Limonata	4
San Pellegrino Tonica	4
Fuse Tea	3,5
Fuse Tea Peche	3,5
Aqua Panna 50cl	5,5
San Pellegrino Frizzante 50cl	5,5

Cocktails

Aperol Spritz	10
Hugo	10
Cuba Libre	11
Limoncello Spritz	12
Campari Spritz	12
Paloma	12
Pornstar Martini	12
Espresso Martini	12
Negroni	12
Margarita	12
Basil Smash	12
Gin Tonic	12
“Luciano”	12

Vins au Verres

- VINO BIANCO / Pianure pinot grigio, VENETO
- VINO ROSATO / Pianure pinot grigio rosato, VENETO
- VINO ROSSO / Pianure Refosco IGP, VENETO
- VINO DOLCE / Moscato D’Asti DOCG Fontafredda Bio, PIEMONTE

Vino Spumante

- Moscato d'Asti DOCG, "Le Fronde", Fontanafredda Bio
- Bosco del Merlo, Prosecco Brut Millesimato D.O.C.
- Franciacorta DOCG Millesimato "Satèn", Castello Bonomi Bio

Birre

Angelo Poretti
Carlsberg 0.0
Amalfi
Basil Smash
Crodino Rosso Spritz
Crodino Biando Spritz
Sorrento
Napoli
“Luciano”
Positano
Pornstar Martini

Digestivi

Amaretto
Frangelico
Amaro del capo
Sambuca
Limoncello
Grappa di Barolo Riserva
Tequila Patrón Silver
Tequila Patrón Reposado
Clase Azul Tequila Reposado

Vino Bianco

- Giardini d'Italia, Pinot Grigio delle Venezie DOC
- La Torre, Chardonnay, "Degli Uccelli" Salento IGP
- Verdicchio dei Castelli dei Jesi D.O.C. Classico, "Titulus" Fazi Battaglia
- Vermentino di Sardegna DOC, Nuraghe Supramonte
- Soave DOC, Cantine Bertani
- Fermata 125, Etna Bianco DOC, Baglio di Pianetto

Vino Rosato

- Giardini d'Italia, Chiaretto Bardolino DOC
- Pinot Grigio Rosato, Bosco del Merlo
- Soleroze Rosato, Langhe DOC Fontanafredda

Vino Rosso

- Giardini d'Italia, Merlot Veneto IGT
- Montepulciano d'Abruzzo DOC, Antica Contada
- Barbera d'Asti Superiore DOCG, Cantine Volpi
- Grignolino Piemonte DOC, Fontanafredda
- Boira' Bio, Sangiovese Maturato in Barrique, Marche IGT, Cantine Volpi
- La Torre Primitivo di Manduria DOC, "Vigna Federico II"
- Cannonau di Sardegna DOC, Nuraghe Supramonte
- Nero d'Avola "In Purezza", Baglio di Pianetto, Sicilia DOC
- Ripasso "Catullo", Valpolicella Classico Superiore DOC, Bertani
- Amarone "Valpantena" della Valpolicella DOCG, Cantine Bertani
- Podere Ritorti, Bolgheri DOC, I Luoghi
- "Serralunga d'Alba", Barolo, DOCG, Fontanafredda
- Brunello di Montalcino "Pomona" DOCG, Villa Poggio Salvi

Champagnes

- Veuve Clicquot BRUT
- Ruinart blanc de blanc
- Dom Perignon 2015
- Krug GRANDE CUVÉE

DOLCI E CAFFÈ

Luciano
TRATTORIA POPOLARE

Dolci

Tiramisù

Tiramisù al Pistacchio

Panna Cotta alla vaniglia e
caramel espresso

Baba al Limoncello e Panna
Fresca

Caffé

Espresso

Espresso Doppio

Lungo

Cappuccino

Latte

Irish coffee

Italian Coffee

Luciano Coffee