CASA Luca

ENTRÉES

Tartare de bar sauvage, huile d'olive 28
Wild sea bass tartare, olive oil

Fritto misto sauce truffée 29
Fritto misto with truffle sauce

Saint-Jacques snackées, capuccino de cèpes 34
Seared scallops, porcini cappuccino

Carpaccio de boeuf parmesan 24 mois, roquette et champignons 26
Beef carpaccio, 24-month aged Parmesan, rocket & mushrooms

Vitello tonnato 28
Sliced veal with tuna sauce

Buratta fumée, jambon Speck d'Alto Adige & courge rôtie 27
Smoked burrata, Alto Adige Speck ham & roasted squash

PLATS

Risotto Carnaroli bio, champignons & truffe noire 42
Organic Carnaroli risotto, mushrooms & black truffle

Brasato di manzo al Barolo tagliatelle 39
Beef braised in Barolo wine, tagliatelle

Osso buco de veau risotto au safran & gremolata 43
Veal osso buco, saffron risotto & gremolata

Linguine alle vongole 38
Linguine with clams

Suprême de volaille jaune, gnocchi aux morilles & jus au Marsala 46
Corn-fed chicken supreme, morel gnocchi & Marsala jus

Bar sauvage rôti fregola sarda verde jus de coquillages 52
Roasted wild sea bass, green fregola sarda & shellfish jus

Pizza & truffe noire 38
Black truffle pizza

DESSERTS

Pavlova mangue & passion 20
Mango & passion fruit pavlova

Palet au chocolat grand cru, praliné noisette 20
Grand cru chocolate disc, hazelnut praliné

Tiramisu aux marrons confits 20
Candied chestnut tiramisu

Carpaccio d'ananas à la verveine, glace citron 20
Pineapple carpaccio with verbena, lemon ice cream

Panettone façon pain perdu & glace stracciatella 20
Panettone French toast, stracciatella ice cream

Prix nets en euros, service compris 6% TTC. La maison n'accepte pas les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.