

Couvert		Calzoni	
Couvert	Pão, manteiga, azeitonas grissini, bibanesi e pasta de azeitonas	4,75€	
Antipasti			
<u>Salimbocca di Mozzarella</u>	Mozzarella recheada com presunto	10,95€	
<u>Provolone al Forno</u>	Queijo provolone no forno	10,95€	
<u>Misto di Formaggi</u>	Misto de queijos	11,90€	
<u>Mozzarella in Carozza</u>	Mozzarella panada	11,50€	
<u>Carpaccio</u>		13,80€	
<u>Carpaccio Rucola e Parmigiano</u>	Rúcula e parmesão	15,00€	
<u>Carpaccio Tartufi</u>	Com trufas	16,50€	
<u>Prosciutto di Parma</u>	Presunto de Parma	13,30€	
<u>Bresaola della Valtellina</u>	Carne de vaca seca fatiada ao estilo carpaccio	15,00€	
<u>Porcini Trifolati</u>	Cogumelos porcini salteados	10,95€	
<u>Funghi Trifolati</u>	Cogumelos salteados	10,60€	
<u>Focaccia Simples</u>		5,50€	
<u>Focaccia Olio e Rosmarino</u>	Azeite e alecrim	5,80€	
<u>Involtoni di Zucchini e Melanzane</u>	Courgettes e beringelas recheadas	9,35€	
Crostini e Bruschette			
<u>Bruschetta Azeite e Alho</u>		4,50€	
<u>Bruschetta Azeitonas</u>		4,50€	
<u>Bruschetta Tomate-Cereja e Manjerição</u>		4,95€	
<u>Bruschetta "Lardo di Colonnata"</u>	Toucinho italiano preparado com especiarias	4,50€	
<u>Crostini di Gorgonzola</u>		4,95€	
<u>Crostini Mozzarella e Prosciutto</u>	Mozzarella e presunto	5,10€	
<u>Crostini Lucca</u>	Mozzarella, speck e anchovas	5,10€	
<u>Crostini Capri</u>	Mozzarella di bufala, rúcula e tomate	5,10€	
Verdure e Insalate			
<u>Caponata</u>	Legumes no forno	9,50€	
<u>Spinaci Saltati</u>	Espinafres salteados	8,00€	
<u>Pomodoro e Basilico</u>	Tomate e manjerição	8,00€	
<u>Caprese</u>	Mozzarella di bufala, tomate e manjerição	13,50€	
<u>Rucola e Parmigiano</u>	Rúcula e parmesão	10,50€	
<u>Insalata di Pera e Parmigiano</u>	Pêra e parmesão	8,75€	
<u>Insalatona Lucca</u>	Alface, tomate cereja, mozzarella di bufala, fiambre, atum, cebola e ovo	12,95€	

Acompanhamentos (um ou dois à escolha):
linguini, legumes no forno, batatas fritas

Pizze			
<u>Lucca</u>	Tomate, mozzarella, ricotta, fiambre e rúcula	14,65€	
<u>Asiago</u>	Asiago, mozzarella di bufala e speck de asiago	15,65€	
<u>Calabrese</u>	Tomate, mozzarella, anchovas e orégãos	13,60€	
<u>Calabria</u>	Tomate, mozzarella, camarão e orégãos	16,80€	
<u>Camorra</u>	Tomate, mozzarella, presunto, tomate-cereja e orégãos	15,55€	
<u>Casanova</u>	Mozzarella, asiago e pordini	15,55€	
<u>Catania</u>	Tomate, mozzarella di bufala, camarão, rúcula e parmesão granapadano	16,90€	
 <u>Diavolino</u>	Tomate, mozzarella, salame picante e orégãos	13,90€	
<u>Don Domenico</u>	Asiago e presunto	15,65€	
 <u>Funghi</u>	Tomate, mozzarella, cogumelos e orégãos	13,05€	
  <u>Inferno</u>	Tomate, mozzarella, cebola, alho, malagueta verde e orégãos	14,10€	
 <u>Ischia</u>	Mozzarella di bufala, tomate fresco e manjerição	13,50€	
 <u>La Finestra</u>	Tomate, mozzarella di bufala, feita, tomate fresco, azeitonas e manjerição	16,50€	
 <u>Margherita</u>	Tomate, mozzarella e manjerição	13,00€	
 <u>Marinara</u>	Tomate, alho e orégãos	12,00€	
 <u>Mezzogiorno</u>	Tomate, mozzarella, beringelas e manjerição	14,50€	
<u>Montanara</u>	Tomate, queijo scamorza, pancetta – bacon italiano e orégãos	14,70€	
<u>Napolitana</u>	Tomate, anchovas, azeitonas, alcaparras, alho e orégãos	14,10€	
 <u>Ortolana</u>	Tomate, mozzarella, espinafres e orégãos	13,35€	
 <u>Pesto</u>	Mozzarella e pesto	14,00€	
<u>Pizzaiole</u>	Tomate, mozzarella, fiambre e orégãos	14,25€	
 <u>Putanesca</u>	Mozzarella di bufala, rúcula e tomate-cereja	15,55€	
 <u>4 Formaggi</u>	Mozzarella, asiago, gorgonzola e fontina	15,40€	
<u>4 Stagioni</u>	Tomate, mozzarella, fiambre, cogumelos, espargos, alcachofras, orégãos	15,10€	
<u>Rucola</u>	Tomate, mozzarella, presunto, rúcula e orégãos	16,00€	
<u>Rusticana</u>	Tomate, queijo provolone, fiambre, alcachofras, azeitonas e manjerição	14,50€	
<u>Sacrosanto</u>	Tomate, mozzarella e speck	14,00€	
<u>Salmone</u>	Mozzarella e salmão	14,75€	
<u>San Marino</u>	Mozzarella, cogumelos e presunto	16,00€	
<u>Sfilacci</u>	Mozzarella e fiapos de carne seca	16,00€	
<u>Siciliana</u>	Tomate, mozzarella, salame, fiambre, cogumelos, ovo e orégãos	16,50€	
<u>Siracusa</u>	Tomate, mozzarella, atum, cebola, azeitonas e orégãos	14,25€	
 <u>Sorrento</u>	Tomate, mozzarella di bufala, tomate-cereja e manjerição	14,75€	
<u>Toscana</u>	Tomate, mozzarella, cogumelos, fiambre e orégãos	15,00€	
 <u>Umbria</u>	Mozzarella e trufas	18,00€	
 <u>Vegetariana</u>	Tomate, mozzarella, courgettes, beringelas, espargos, pimentos e orégãos	15,50€	
<u># Figos e Presunto</u>	Mozzarella, figos e presunto de Parma	16,50€	



Picante



Vegetariano

Espedal da casa

Só na estação

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
(Decreto-Lei nº 10/2015, de 16 de Janeiro)

Dolci			
<u>Focaccia Mascarpone e Miele</u>	mascarpone e mel	4,00€	
<u>Focaccia Ricotta e Miele</u>	ricotta e mel	4,00€	
<u>Focaccia Nutella</u>		4,00€	
<u>Panna Cotta</u>	nata cozida e calda de framboesa	4,50€	
<u>Budino della Nonna</u>	flan de café	4,50€	
<u>Mousse di Cioccolato</u>	mousse de chocolate	4,50€	
<u>Torta Lucca</u>	tipo tiramisù	4,50€	
<u>Torta di Limone</u>	tarte de limão	4,50€	
<u>Sottobosco</u>	tarte de frutos silvestres	4,50€	
<u>Torta di Cioccolato</u>	bolo de chocolate com gelado de baunilha	5,50€	
Gelati			
<u>Cassata</u>	gelado siciliano	4,50€	
<u>Gelato al Lampone</u>	gelado de framboesa – 2 bolas	4,50€	
<u>Gelato al Limone</u>	gelado de limão – 2 bolas	4,50€	
<u>Gelato al Cioccolato</u>	gelado de chocolate – 2 bolas	4,50€	
<u>Gelato alla Vagnilia</u>	gelado de baunilha – 2 bolas	4,50€	
<u>Gelato alla Fragola</u>	gelado de morango – 2 bolas	4,50€	
Frutta di Stagione			
<u>Morangos</u>		4,00€	
<u>Meloa</u>		3,50€	
<u>Ananás</u>		3,50€	
<u>Laranja</u>		3,00€	
<u>Manga</u>		4,50€	
<u>Pêra</u>		3,00€	
Cremolati			
<u>Cremolato de Cantalupo</u>	meloas	4,25€	
<u>Cremolato de Ananas</u>	ananás	4,25€	
<u>Cremolato de Fragole</u>	morango	4,25€	
<u>Cremolato de Mango</u>	manga	4,25€	
<u>Cremolato de Lampone</u>	framboesa	4,25€	

IVA incluído à taxa legal.
Este estabelecimento possui Livro de Reclamações.

Lucca



Lucca é o nome de uma província, cuja capital possui o mesmo nome, situada no coração de Itália, no noroeste da magnífica região da Toscana. Uma região rica em arte e cultura tradicional, rodeada por torres, igrejas medievais, palácios renascentistas e uma gastronomia ímpar.



Gastronomia essa que mantém e preserva os produtos tradicionalmente genuínos, ricos em ervas aromáticas e regados com a cor dourada dos magníficos azeites da Toscana.



A acompanhar toda esta rica gastronomia, outro dos tesouros da mais afamada região vinícola de Itália: o vinho Chianti.



Travessa Henrique Cardoso, 19B
1700-242 Lisboa, Portugal
Tel: 217 972 687
info@lucca.pt

www.lucca.pt

Lucca

Ristorante
Pizzeria
Menu

