

LA CASA DI LUCA

ANTIPASTI

TRIS DI FRITTI

€ 9.00

Tris di patate fresche, patate dolci e verdure in pastella



VERDURE IN PASTELLA FRITTE

€ 6.00



DEGUSTAZIONE DI BRUSCHETTE

€ 9.00

tre tipi delle nostre bruschette

Allergeni: *Glutine, Latte*

PATATE FRESCHE FRITTE

€ 5.00

PATATE DOLCI FRITTE

€ 6.00



PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA

€ 9.00

Allergeni: *Latte*

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI SICILIANI

€ 13.00

misto salumi, misto formaggi, servito con capuliatto di pomodoro e confetture varie e sfoglie di pane

TRIS DI BRUSCHETTE GUACAMOLE € 7.00
guacamole e pepe rosa
Allergeni: *Glutine*

TRIS DI BRUSCHETTE PESTO € 7.00
con stracciatella di burrata, pomodoro confit, pesto di basilico fatto da noi
Allergeni: *Glutine, Latte*

TRIS DI BRUSCHETTE TARTUFO € 8.00
con stracciatella di burrata, miele e lamelle di tartufo nero estivo
Allergeni: *Latte*

I NOSTRI PRIMI

TAGLIATELLE SICILIANA € 14.00
tagliatelle con pesto di finocchietto selvatico, salsiccia condita, funghi porcini

RIGATONI ALLA NORMA € 12.00
salsa di pomodoro pelato, melanzane fritte, ricotta salata, basilico



BUCATINI ALLA CARBONARA € 13.00
uova pastorizzate, pecorino romano DOP, guanciale di Norcia IGP

CARNE

FIorentina DI VITELLO X 2-3 PERSONE € 55.00 (AL KG)
servita con patate al forno

TAGLIATA DI CONTROFILETTO 350.G € 25.00
servita con: verdure di stagione saltate in padella e cavolo rosso marinato con limone e aceto



PICANHA 300 g.

€ 24.00

con a parte salsa chimichurri e confettura di frutti di bosco e patate al forno



POLPETTE AL SUGO

€ 15.00

4 polpette di carne da 50g. servite con il sugo alla vecchia maniera

Allergeni: *Glutine, Latte*

STINCO DI MAIALE ALLA BIRRA

€ 18.00

con purè di patate, crauti, e pomodorino ciliegino



Allergeni: *Latte*

TAGLIATA DI POLLO

€ 16.00

cotta a bassa temperatura e su piastra, servita con rucola, pomodoro confit e salsa yogurt



POLPETTE VEGETARIANE CON SUGO

€ 15.00

4 polpette di verdure di stagione da 50 g. servite con sugo alla vecchia maniera



STRACETTI DI VITELLO

€ 18.00

con aceto balsamico di Modena, rucola, e scaglie di grana



Allergeni: *Latte*

HAMBURGER

APOLLO

€ 13.00

hamburger con: pollo fritto 200g. , scamorza affumicata, pomodoro, lattuga, guacamole, salsa yogurt

Allergeni: *Glutine, Semi di Sesamo*

CLASSICO

€ 12.00

pane, hamburger di vitello 200g, cheddar, cetrioloni, pomodoro a fette, insalata, maionese dello chef

EGG

€ 15.00

pane, doppio hamburger di vitello, uovo, guanciale di Norcia, cheddar, insalata, pomodoro a fette, cetrioloni, salsa cheddar

PISTACCHIOSO

€ 14.00

pane, hamburger di vitello, crema di pistacchio, stracciatella di burrata, cipolla caramellata, granella di pistacchio

Allergeni: *Glutine, Latte*

LE CLASSICHE

MARGHERITA

€ 9.00

pomodoro, mozzarella fior di latte, olio, basilico



Allergeni: *Latte*

BIANCANEVE

€ 8.00

mozzarella Fior di latte, basilico, olio



Allergeni: *Latte*

NORMA

€ 9.00

pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata, olio



Allergeni: *Latte*

SAN DANIELE € 14.00
mozzarella di bufala, prosciutto crudo, pomodoro ciliegino, rucola, scaglie di grana

Allergeni: Latte

CAPRICCIOSA € 10.00
mozzarella Fior di latte, pomodoro, funghi champignon, uovo, prosciutto cotto, olio

Allergeni: Uova, Latte

ROMANA € 10.00
pomodoro, mozzarella Fior di latte, acciughe, olio evo, olive nere

Allergeni: Pesce, Latte

FACCIA I VECCHIA € 5.00
origano, peperoncino o senza, olio

4 FORMAGGI € 11.50
mozzarella Fior di latte, scamorza, gorgonzola, pepato fresco



Allergeni: Latte

PARMIGIANA € 12.50
pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, melanzane fritte, uovo, scaglie di grana

Allergeni: Uova, Latte

DIAVOLA € 11.50
pomodoro, mozzarella Fior di latte, salame piccante, cipollina fresca, olive nere

Allergeni: Latte

LE NOSTRE PIZZE

NAPOLI

€ 14.00

Mozzarella fior di latte, Patate soffritte, provola fresca affumicata, pancetta coppata, olio al rosmarino

Allergeni: *Latte*

BOSCAIOLA

€ 15.00

mozzarella fior di latte, funghi pleurotus , funghi porcini, funghi champignon, pancetta coppata e auricchio

Allergeni: *Latte*

OTTOBRE

€ 13.00

Mozzarella fior di latte, crema di zucca, ricotta fresca, salsiccia condita e basilico



Allergeni: *Latte*

PORCINO

€ 14.00

mozzarella Fior di latte, salsiccia, funghi porcini, lamelle di tartufo nero estivo

Allergeni: *Latte*

VERSANTE SUD

€ 14.50

funghi porcini, mozzarella Fior di latte, speck, scaglie di grana, olio al tartufo nero, noci

Allergeni: *Latte, Frutta a guscio*

SPECKIUSA

€ 13.00

mozzarella Fior di latte, speck, patate al forno, scaglie di grana

Allergeni: *Latte*

VASTASINA

€ 14.00

mozzarella Fior di latte, patate al forno, salsiccia, provolone dolce, cipollina fresca, noci

Allergeni: *Latte, Frutta a guscio*

FINOCCHIETTO

€ 13.00

mozzarella Fior di latte, salsiccia, pesto di finocchietto selvatico, mollica tostata, scaglie di parmigiano

Allergeni: *Latte*

YAKI	€ 14.00
mozzarella Fior di latte, gorgonzola, fiori di zucca, scaglie di grana, noci	
Allergeni: Latte, Frutta a guscio	
PISTACCHIO	€ 14.50
crema di pistacchio, mozzarella Fior di latte, pancetta coppata, granello di pistacchio, stracciatella di burrata	
Allergeni: Latte, Frutta a guscio	
VERDE-ROAST	€ 11.00
radicchio, ciliegino, melanzane e zucchine grigliate, scamorza	
	
Allergeni: Latte	
ZUCCONA	€ 14.00
crema di zucca, mozzarella Fior di latte, scamorza, speck, stracciatella di burrata, mollica tostata	
Allergeni: Latte	
ETNA	€ 14.00
crema di pistacchio, mozzarella Fior di latte, salsiccia, funghi porcini, confettura di cipolla caramellata	
Allergeni: Latte	
NOCI E PERE	€ 13.00
mozzarella Fior di latte, pere, gorgonzola, noci	
	
Allergeni: Latte, Frutta a guscio	
BROCCOLETTA	€ 14.50
broccoli*, pepato fresco, cipollina, capulato di pomodoro, mollica tostata, olive nere	
	
Allergeni: Latte	
FIOR DI SICILIA	€ 14.50
mozzarella Fior di latte, fiori di zucca, acciughe, pepato fresco, mollica tostata	
Allergeni: Latte	

VIOLETTA

€ 13.00

mozzarella fior di latte, crema di gorgonzola, radicchio, speck, noci

Allergeni: Latte

INSALATE

INSALATA DELLO CHEF

€ 13.00

tonno, carote, iceberg, cipolla rossa, pomodorini, mozzarella fior di latte



CESARE

€ 13.00

iceberg, pollo alla griglia, scaglie di grana, crostini di pane, salsa cesar

INSALATA DELLA NONNA

€ 6.00

pomodoro, cipolla rossa e ricotta salata



CONTORNI

PURÈ DI PATATE

€ 4.00

VERDURE GLASSATE

€ 4.00

VERDURE GRIGLIATE

€ 4.00

PATATE AL FORNO

€ 4.00

BEVANDE

ACQUA

€ 2.50

Naturale, Lette, Frizzante

COCA COLA

€ 3.00 (33cl)

COCA COLA ZERO

€ 3.00 (33 cl)

FANTA

€ 3.00 (33 cl)

SPRITE

€ 3.00 (33 cl)

CHINOTTO

€ 4.50

ACQUA TONICA

€ 3.00

COPERTO

€ 2.50

LE NOSTRE BIRRE

MENABREA bionda 40 cl

€ 6.00

4.8°

MENABREA bionda 20 cl

€ 3.50

4.8°

MENABREA ROSSA 20 cl	€ 5.00
7.5 %	

MENABREA ROSSA 40 cl	€ 9.00
7.5 %	

BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE 33 cl.	€ 5.00
---	--------

GRIMBERGEN 33 CL.	€ 5.00
birra ambrata doppio malto	

LA NOSTRA CANTINA

SANTAGOSTINO 2018 MAGNUM	€ 80.00
1.5 L. 30° anniversario	

DEMOS SHALLA BIANCO	€ 20.00
spontaneamente mosso	

PAOLONI GURGO'	€ 18.00
blend frappato e syrah	

GIOIA DEMOS	€ 18.00
Grillo Sicilia	

NERO MOSSO ANTICHI VINAI	€ 25.00
Nerello Mascalese vinificato in bianco e uve bianche autoctone aromatiche frizzante	

PEETRALAVA ETNA ROSATO	€ 35.00
Nerello mascalese, Nerello cappuccio	

MALVASIA BIANCA DEL SALENTO	€ 25.00
100% malvasia bianca del salento	
PETRA LAVA, ANTICHI VINAI	€ 35.00
etna bianco, blend Cataratto Carricante	
SANTA SOFIA, RIPASSO	€ 50.00
Valpolicella superiore 2022	
ANTICHI VINAI ASANGUEFREDDO	€ 35.00
nerello mascalese in purezza	
ANTICHI VINAI, SCIARE DI EST	€ 30.00
nerello mascalese al 100%	
ANTICHI VINAI, PETRALAVA	€ 35.00
etna rosso, blend nerello mascalese e nerello cappuccio	
MORELLINO DI SCANSANO	€ 35.00
fattoria le pupille, 2022	
NICOSIA, SOSTA TRE SANTI	€ 30.00
nero d'avola riserva 2019	
MASI BONACOSTA	€ 28.00
Valpolicella Classico 2022 DOC 12%	
Firriato, Santagostino DOC 2018 14%	€ 30.00

AMARI, GRAPPA E DOLCI

Amaro del Capo, Jagermeister, Montenegro, Amaro Amara, Petrus, Unicum € 4.00

Passito di Pantelleria € 5.00

Grappa Nardini Barricata € 5.00

Dolci del giorno € 5.00

MILLEFOGLIE € 5.00

Fatta da noi, con sentori di arancia e limone

Allergeni: Glutine, Latte

SPINAMARA € 4.00

liquore siculo, con fico d'india e arancia amara

PIZZE DOLCI

NUTELLINA € 8.00

focaccia con nutella, zucchero a velo e frutta secca

Consulta la lista degli Allergeni

Glutine

Contenuto nei cereali e nei derivati

Crostacei

Gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

Uova

Tutti i prodotti a base di uova e derivati

Pesce

Prodotti che contengono pesce o derivati

Arachidi

Crema e condimenti anche in piccole dosi

Soia

Prodotti a base di Soia

Latte

Prodotti caseari, latticini e derivati

Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci, pistacchi

Sedano

A pezzi o nei preparati vegetali

Senape

Si può trovare nelle salse e nei condimenti

Semi di Sesamo

Nel pane o in alcuni tipi di farine

Anidride solforosa

Conservare, cibi sott'aceto (solfiti)

Lupini

Legume proteico presente nei cibi vegan

Molluschi

Vongole, ostriche, cozze e simili

Legenda Caratteristiche



Contiene alimenti Surgelati



Contiene alimenti Abbattuti



Prodotto Vegetariano



Prodotto senza Lattosio



Prodotto senza Glutine



Prodotto Piccante



Prodotto Vegano



Prodotto Biologico