

@ilovelucadkWIFI: Luca guest
KODE: iloveluca42

KÅRET SOM
5. BEDSTE PIZZA
I EUROPA
AF ITALIENSKE 50 TOP PIZZA



ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO - 145

EN ANRETNING MED LIDT AF DET HELE
(perfekt til at dele)

INSALATA VERDE - 59

GRØNNE SALATER, CITRON, TOMAT, OLIVENOLIE
(perfekt som tilbehør til din pizza)

PROSCIUTTO E CARCIOFO CREMA - 78

PARMASKINKE MED ARTISKOKCREME

BURRATA E ACIUGGA - 78

BURRATA & ANSJOSER

CAPRESE - 68

MOZZARELLA, TOMATER, BASILIKUM, OLIVENOLIE

SNACK OLIVEN - 30

ARTISKOKCREME - 30

MED FOCACCIA

LE PIZZE DI LUCA

MARGHERITA - 98

TOMAT, MOZZARELLA, BASILIKUM

BØRNE-MARGHERITA - 72

(Under 11år)

TOMAT, MOZZARELLA + 1 EKSTRA INGREDIENS

RUCOLA E SALAME - 115

TOMAT, SALAMI PICANTE, MOZZARELLA, RUCOLA

NAPOLI - 105

TOMAT, ANSJOSER, MOZZARELLA, OREGANO

MARINARA - 95

TOMAT, HVIDLØG, OREGANO, OLIVEN

CAPRICCIOSA - 115

TOMAT, SKINKE, CHAMPIGNON, ARTISKOKKER,
SORTE OLIVEN (tilføj parmaskinke +25)

SALSICCIA - 135

TOMAT, MOZZARELLA, SALSICCIA, PECORINO ROMANO

PARMIGIANA - 115

TOMAT, AUBERGINE, MOZZARELLA,
BASILIKUM, PARMESAN

FUNGHI E PROSCIUTTO - 130

SVAMPE, MOZZARELLA, PARMASKINKE

4 FORMAGGI E SALVIA - 120

GORGONZOLA, MOZZARELLA, PARMESAN,
RØGET OST, SALVIE

(PIZZA BIANCA)

DOLCI

PANNA COTTA MED NUTELLA - 49

KLASSISK PANNA COTTA TWISTET MED NUTELLA &
HASSELNØDDER

GELATO - 40

VANILJE IS MED BALSAMICO

(BØRN 1 KUGLE VANILJEIS UDEN BALSAMICO - 20)

TIRAMISU - 49

KIKS, KAFFE, CREME

72 HOURS OF LOVE

Vores pizzadej er lavet med kærlighed og koldhævet i 72 timer. Opskriften er hentet i Italien og trækker linjer fra ældgamle pizzaiolo-traditioner

LUCA MENUEN - 195

BURRATA E ACIUGGA

Burrata & Ansjoser

PIZZA PARMIGIANA

Tomat, aubergine, mozzarella,
basilikum, parmesan

AD PARMA SKINKE + 25

PANNA COTTA MED NUTELLA

Klassisk panna cotta twistet
med nutella & hasselnødder

Allergener? Spørg din tjener.

@ilovelucadk

WIFI: Luca guest
PASS: iloveluca42



AWARDED
5TH BEST PIZZA
IN EUROPE
BY ITALIAN 50 TOP PIZZA



ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO - 145
A LITTLE BIT OF EVERYTHING
(perfect for sharing)

INSALATA VERDE - 59
GREEN SALADS, LEMON, TOMATO, OLIVE OIL
(perfect side for your pizza)

PROSCIUTTO E CARCIOFO CREMA - 78
PARMA HAM, ARTICHOKE CREAM

BURRATA E ACIUGGA - 78
BURRATA & ANCHOVIES

CAPRESE - 68
MOZZARELLA, TOMATOES, BASIL, OLIVE OIL

SNACK OLIVES - 30

ARTICHOKE CREAM - 30
WITH FOCACCIA

LE PIZZE DI LUCA

MARGHERITA - 98
TOMATO, MOZZARELLA, BASIL

KIDS' MARGHERITA - 72
(Under 11years)
TOMATO, MOZZARELLA + 1 EXTRA TOPPING

RUCOLA E SALAME - 115
TOMATO, SALAMI PICANTE, MOZZARELLA, ROCKET

NAPOLI - 105
TOMATO, ANCHOVIES, MOZZARELLA, OREGANO

MARINARA - 95
TOMATO, GARLIC, OREGANO, OLIVES

CAPRICCIOSA - 115
TOMATO, HAM, MUSHROOM, ARTICHOKE, BLACK OLIVES
(add parma ham + 25)

SALSICCIA - 135
TOMATO, MOZZARELLA, SALSICCIA, PECORINO ROMANO

PARMIGIANA - 115
TOMATO, EGGPLANT, MOZZARELLA, BASIL, PARMESAN

FUNGHI E PROSCIUTTO - 130
MUSHROOMS, MOZZARELLA, PARMA HAM

4 FORMAGGI E SALVIA - 120
GORGONZOLA, MOZZARELLA, PARMESAN,
SMOKED CHEESE, SAGE

(PIZZA BIANCA)

DOLCI

PANNA COTTA WITH NUTELLA - 49
CLASSIC PANNA COTTA WITH NUTELLA & HAZELNUTS

GELATO - 40
VANILLA ICE CREAM WITH BALSAMICO
(KIDS: 1 SCP. VANILLA ICE CREAM. NO BALSAMICO - 20)

TIRAMISU - 49
BISCUITS, COFFEE, CREAM

72 HOURS OF LOVE

Our pizza dough is made with love and cold raised for 72 hours. The recipe er from Italy and draws inspiration from ancient pizzaiolo-traditions.

LUCA MENU - 195

BURRATA E ACIUGGA
Burrata & anchovies

PIZZA PARMIGIANA
Tomato, eggplant, mozzarella,
basil, parmesan
AD PARMA HAM KR. 25,-

PANNA COTTA WITH NUTELLA
Classic panna cotta with nutella
& hazelnuts

Allergens? ask your waiter