



Del øjeblikke over autentiske italienske retter lavet med kærlighed

### TRATTORIA LUCA DELEMENU

Udvalg af antipasti med charcuterie, ost, rørt ricotta med skalotteløg og trøffelolie, artiskokcreme, syltede grønsager, oliven og brød

Dagens friske hjemmelavede pasta

Kokkens udvalgte pizza

Siciliansk minicannoli med ricottacreme og hasselnødder

---

349,- per person

Skal bestilles af hele bordet

Dagens vinmenu 329,- per person

### ANTIPASTI

#### **Antipasto misto. 145**

udvalg af charcuterie, ost, oliven, syltede grønsager og hjemmebagt brød

#### **Pane rosmarino e aglio. 40**

hjemmelavet brød med rosmarin og hvidløg

#### **Olive Miste. 45**

blandede oliven med citron og hvidløg

#### **Crema di carciofi. 40**

artiskokcreme

#### **Burrata con San Marzano e basilico. 78**

burrata med San Marzano tomater og basilikum

#### **Ricotta con olio di tartufo. 85**

rørt ricotta med skalotteløg og trøffelolie

#### **Prosciutto e crema di carciofi. 78**

parmaskinke og artiskokcreme

### PASTA FRESCA

#### **Pasta alle cozze. 149**

frisk hjemmelavet pasta med blåmuslinger, San Marzano tomater, hvidløg og persille

#### **Pasta alla Carbonara. 125**

frisk hjemmelavet pasta med guanciale, creme af pecorino og æg

#### **Pasta al tartufo. 185**

frisk hjemmelavet pasta med parmesan og trøffel

---

**For anbefalinger eller information om allergener, spørg din tjener.**

## 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 pizzaiolotraditioner.

### PIZZE ROSSE

#### **Marinara. 95**

tomatsauce, basilikum, San Marzano  
tomater, hvidløg og oregano

#### **Margherita. 98**

tomatsauce, basilikum, mozzarella og  
parmesan

#### **Parmigiana. 105**

tomatsauce, mozzarella, friteret  
aubergine, basilikum og parmesan

#### **Polpetta e pecorino. 135**

tomatsauce, mozzarella, kødboller,  
pecorino og persille

#### **Rucola e salame. 125**

tomatsauce, mozzarella, salame piccante  
og rucola | chiliolie 5 kr

#### **Capricciosa. 135**

tomatsauce, mozzarella, skinke, artiskok,  
stegte svampe og oliven

### PIZZE BIANCHE

#### **Funghi e prosciutto. 135**

mozzarella, stegte svampe, parmaskinke,  
rucola og parmesan

#### **Ortolana. 120**

mozzarella, friteret aubergine, løg, bagte  
tomater og persille

#### **Patate e salsiccia. 130**

mozzarella, kartofler, salsiccia,  
rosmarin og pecorino

#### **4 formaggi. 125**

mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmesan  
og merian

### DOLCI

Tiramisu. 59

Vaniljeis. 59

Siciliansk cannoli. 59

---

## VORES KOKKE

Maurizio Bianco, Luigi Sonnessa, Antonio Della Gioia

Vi laver din mad med passion

@iloveluca  
www.iloveluca.dk

