

Bon début ...

Jambon cru de Norcia et melon

€ 10

Caprese mozzarella de buffala Campanie

€ 12

Moules

à la Salentina servies avec pain Altamura

€ 16

Arrosticini Abruzzesi (petites brochettes)

8 pièces servies avec pain maison

€ 10

Plateau de fromages

sélection de fromages locaux, fromage de brebis toscan
accompagné de confitures, de carasau et pain maison

€ 12

Portion de gnocco frit € 4

couvert € 3.00

Comment continuer...

Tagliatelles

avec sauce à la viande maison

€ 12

Casoncelli

avec saucisse franciacorta et romarin

avec beurre Tremosine et sauge

€ 12

Tortelli

au bœuf braisé au vin Barolo

servis avec du beurre de trémosine et de la sauge

€ 12

spaghetti alla pescatora

(fruits de mer)

€ 21

-----Nos pinsa-----

Pinsa Iuta's

garnies de parmesan, salade, tomates cerises,

stracciatella Pugliese et jambon cru de Norcia

€ 23 pour deux personnes

Pinsa végétarienne

avec légumes grillés, salade, stracciatella Pugliese.

les légumes sont fraîchement grillés

temps de cuisson environ 20 min

€ 25 pour deux personnes

Les apéritifs

Apéritif luta's

1 verre de vin par personne .

1 assiette de charcuterie, fromage et confiture pour 2 pers.

€ 25 deux personnes

**

Apéritif

1 verre de vin / spritz par pers.

amuse-gueule

€ 15 pour deux personnes

**

Boissons uniquement

vin au choix

(selon le vin choisi)

€ 6.00 / 8.00

Spritz € 8.00

Service de 11 -12:30 / 18 - 19:30

Planches pour 2 personnes

Luta's

Sélection de charcuteries locales, Toscane, Norcia ,
Calabre et Pouilles

accompagnée de fruits et légumes frais de saison,
fromages locaux , pecorino toscan , calabrais, confitures, sauces
pain maison et carasau

€ 50 pour 2 personnes

*

Végétarien

Légumes et fruits frais de saison , sauces ,
fromage Pecorino toscan, fromages locaux, confitures
pain maison et carasau

€ 28 pour 2 personnes

*

Planche jambon de San Daniele

servie avec du pain maison

€ 15 pour 2 personnes

Portion de gnocco € 4

Dégustations

1

3 verres de vin au choix par personne (liste sur la carte)

Planche avec une sélection de charcuteries

de Toscane, de Norcia, des Pouilles et de Calabre, accompagnée
de légumes et

fruits frais de saison, marmelade, sauces, fromages locaux, pecorino
toscan et calabrais, pain maison, eau et café

€ 73 pour deux personnes

2

Une bouteille de vin (liste sur le menu)

Planche avec une sélection de charcuteries régionales

et calabraises, accompagnées de légumes et fruits frais de saison,

marmelade, fromages locaux, pecorino de Toscane et de Calabre, pain
maison

€ 59 pour deux personnes

Portion de gnocco frit

€ 4

Dégustation impériale

menu pour deux personnes

1 verre de bulles par personne

1 une bouteille de vin au choix

1 bouteille d'eau et café

Premier plat

Arrosticini (brochettes) accompagnés de gnocco frit et de burrata.

Deuxième plat

Légumes grillés accompagnés de

sauce barbecue, fromage à la crème et tigelle

Troisième plat

Planche avec une sélection de charcuteries locales ,

Toscane , Norcia , Pouilles et de Calabre, accompagnée de légumes ,

fruits frais de saison , marmelades , fromages locaux, pecorino de

Toscane et de Calabre pain maison

€ 49 par personne

Plat spécial gourmet

Paella de Marisco

Tous les ingrédients de premier choix proviennent directement d'Espagne.

Ce plat unique a été enrichi par nos soins de fruits de mer Il est cuit dans un four spécial et servi dans sa propre casserole Selon la tradition catalane

(Temps de cuisson environ 20 min)

€ 55 pour deux personnes