

I nostri aperitivi

Aperitivo Iuta's
calice di vino a persona .
tagliere di salumi, formaggi e marmellata

€ 25 due persone

Aperitivo
calice di vino / spritz,
stuzzichini

€ 15 due persone

Solo bere
vino a scelta
(in base al vino scelto)

€ 6.00 / 8.00

Spritz € 8.00

Servizio dalle 11 - 12:30 / 18 - 19:30

Buon inizio ...

Crudo di Norcia e melone

€ 10

Caprese di bufala Campana

€ 12

Sautè di cozze

alla Salentina servito con pane di Altamura

€ 16

Arrosticini Abruzzesi

8 pezzi servito con pane di nostra produzione

€ 10

Tagliere di formaggi

selezione di formaggi locali, pecorino Toscano

servito con marmellate, carasau e pane

di nostra produzione

€ 12

Porzione di gnocco fritto

€ 4

coperto € 3.00

Piatto Speciale

Paella de Marisco gourmet

Tutti gli ingredienti provengono direttamente dalla Spagna .

con una adeguata ricerca per arricchire ulteriormente questo piatto unico nel suo genere è stato aggiunto altri frutti di mare .

cucinato con un forno speciale, servito nella sua padella come da tradizione Catalana

(Tempo di cottura 20 min circa)

€ 55 due persone

come continuare...

Tagliatelle

al ragù a modo mio

€ 12

Casoncelli

con salsiccia di franciacorta e rosmarino

con burro Tremosine e salvia

€ 12

Tortelli

con brasato al barolo

con burro Tremosine e salvia

€ 12

spaghetti alla pescatora

(frutti di mare)

€ 21

-----Le nostre pinse-----

Pinsa luta's

guarnita con parmiggiano reggiano, insalata,
pomodorini, straciatella Pugliese e crudo di Norcia

€ 23 due persone

Pinsa vegetariana

con verdure grigliate, insalata, straciatella Pugliese.

le verdure vengono grigliate al momento

tempo di cottura 20 min circa

€ 25 due persone

Taglieri

Luta's

Selezione di salumi locali , Toscana , Norcia ,
Calabria e Puglia
accompagnati da frutta fresca di stagione , pinzimonio
formaggi locali , pecorino Toscano, calabrese
marmellate , salse
pane artigianale e carasau

€ 50 due persone

*

Green

Pinzimonio , frutta fresca di stagione , salse ,
Pecorino Toscano , formaggi locali , marmellate
pane artigianale e carasau

€ 28 due persone

*

Tagliere di crudo San Daniele

servito con pane di nostra produzione

€ 15

porzione di gnocco € 4

Degustazioni

1

3 calici di vino a scelta a persona (lista nel menù)

Tagliere con selezione di salumi

Toscani , Norcia , Puglia e Calabria, accompagnati da frutta fresca di stagione, pinzimonio , marmellate , salse , formaggi locali , pecorino toscano e calabrese ,pane di nostra produzione

Acqua e caffè

€ 73 due persone

2

Una bott. di vino (lista nel menù)

Tagliere con selezione di salumi

locali , regionali e Calabria , accompagnati da frutta fresca di stagione , pinzimonio , marmellate , formaggi locali , pecorino toscano e calabrese pane di nostra produzione

€ 59 due persone

porzione di gnocco fritto

€ 4

Degustazione Imperiale

menù per due persone

1 Calice di bollicine a persona
1 una bott di vino a scelta
1 bott acqua e caffè

Prima portata

Arrosticini accompagnati con gnocco fritto e burrata.

Seconda portata

verdure grigliate accompagnate con
salsa barbecue, crema al formaggio e tigelle

Terza portata

Tagliere con selezione di salumi locali,
Toscani, Norcia, Puglia e Calabria, accompagnate da
frutta fresca di stagione, pinzimonio, marmellate,
, formaggi locali, pecorino toscano e calabrese
pane di nostra produzione

€ 49 a persone