

# 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

# 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

# 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

# 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

I nostri vini a calice per le degustazione.

Solo a calice € 6,00

Calice di Amarone € 12.00

## Rossi

Pinot noir

I. cescon

Dolcetto d'alba

F. Giacosa

Ripasso

Manara

Cannonau

Sella & Mosca

## Bianchi

Chardonnay

I. C escon

Falanghina

La Fortezza

Lugana

Manzoni bianco

I. Cescon

Bardolino chiaretto rosè

S. sofia

## Bollicine

Franciacorta

Una rosa è

Oinoe

Cave des Rois

Vinicola Cide

Prosecco extra dry Bio

Treviso

\* Il continuo evoluzione delle cantine porta continui cambiamenti, pertanto la carta dei vini subisce modifiche e aggiornamenti costanti



## Cutting boards

### Luta's

Selection of local cured meats , Tuscany ,  
Norcia , Calabria and Puglia  
accompanied by fresh seasonal fruit ,  
pinzimonio local cheeses , Tuscan pecorino ,  
Calabrian

jams , sauces

artisan bread and carasau

€ 50 two people

\*

### Green

Pinzimonio , seasonal fresh fruit , sauces ,  
Pecorino Toscano , local cheeses , jams  
artisan bread and carasau

€ 28 two people

\*

### Board of raw : San Daniele

served with bread of our own  
production

€ 15

Portion of gnocco € 4

Good start ..

Norcia crudo and melon

€ 10

Caprese of buffalo Campana

€12

Sauté of mussels

Salentina style served with Altamura bread

€ 16

Arrosticini Abruzzesi

8 pieces served with bread of our own production

€ 10

Cheese board

selection of local cheeses, pecorino Toscano

served with jams ,carasau and bread

of our own production

€ 12

Portion of fried gnocco

€4

Cover charge €300

How to continue...

Spaghetti alla pescatora ( seafood )

€ 21

Tagliatelle

with meat sauce my way

€ 12

Casoncelli

with franciacorta sausage and rosemary , Tremosine butter and sage

€ 12

Tortelli

with braised Barolo , tremosine butter and sage

€ 12

-----OUR

Pinsas-----

Pinsa luta's :

garnished with parmesan cheese, salad,  
cherry tomatoes, straciatella Pugliese and crudo di Norcia

€ 23 two people

Vegetarian pinsa :

with grilled vegetables, salad, straciatella Pugliese. vegetables are grilled  
at the moment

cooking time about 20 min

€ 25 two persons

# Imperial Tasting

menu for two people

glass of bubbles per person  
one bottle of wine of your choice  
1 bott water and coffee

## First course

Arrosticini accompanied with fried gnocco and burrata cheese.

## Second course

grilled vegetables accompanied with  
barbecue sauce , cream cheese and tigelle

## Third course

Chopping board with selection of local cured meats ,  
Toscani , Norcia , Puglia and Calabria , accompanied by  
fresh seasonal fruit , pinzimonio , marmalade ,  
, local cheeses , Tuscan and Calabrian pecorino cheese  
bread of our own production

€ 49 per person

## Our aperitifs

### Aperitif Iuta's

glass of wine per person .  
board of cold cuts, cheese and  
jam

€ 25 two people

### Aperitif

glass of wine / spritz,  
appetizers

€ 15 two people

### Drinks only

wine of your choice  
(depending on the wine chosen)

€ 6.00 / 8.00

Spritz € 8.00

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

## Tastings

1

3 glasses of wine of your choice per person ( list in the menu ) Chopping board with selection of cured meats from Tuscany , Norcia , Puglia and Calabria , accompanied by fresh seasonal fruit , pinzimonio , marmalade , sauces , local cheeses , pecorino cheese from Tuscany and Calabrian bread of our own production water and coffee

€ 73 two people

2

A bottle of wine ( list in the menu ) Chopping board with selection of cold cuts local , regional and Calabria , accompanied by seasonal fresh fruit , pinzimonio , marmalade , local cheeses , pecorino cheese from Tuscany and Calabria bread of our own production

€ 59 two people

Portion of fried gnocco

€ 4

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 € 2.00

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 luta's

garnies de parmesan, salade, tomates cerises,

straciatella Pugliese et jambon cru de Norcia

€ 23 pour deux personnes

Pinsa végétarienne

avec légumes grillés, salade, straciatella Pugliese.

les légumes sont fraîchement grillés

temps de cuisson environ 20 min

€ 25 pour deux personnes



## 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

# 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

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

## 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

## Schneidebretter

### Luta's

Auswahl an lokalen wurstwaren, Toskana, Norcia, Kalabrien und Apulien

begleitet von frischem Obst der Saison, Pinzimonio

lokale Käsesorten, toskanischer Pecorino,

kalabresischer Marmeladen, Saucen

handwerklich hergestelltes Brot und Carasau

**50 € für zwei Personen**

\*

### Grün

Pinzimonio, frisches Obst der Saison, Saucen,

toskanischer Pecorino-Käse, lokale Käsesorten,

Marmeladen handwerklich hergestelltes Brot und Carasau

**28 € zwei Personen**

\*

Schneidebrett mit San Daniele crudo

serviert mit hausgemachtem Brot

**€ 15**

Portion Gnocco € 4

## verkostungen

1

3 gläser wein Ihrer wahl pro Person (Liste auf der Speisekarte) Schneidebrett mit einer Auswahl an Aufschnitt aus der Toskana, Norcia, Apulien und Kalabrien, begleitet von frischem obst der Saison, Pinzimonio, Marmelade, Saucen, lokalen Käsesorten, toskanischem Pecorino und kalabrischem

Brot aus eigener Herstellung  
wasser und Kaffee

73 € für zwei Personen

2

Eine Flasche wein (Liste auf der Speisekarte)  
Schneidebrett mit einer Auswahl an lokalen lokal, regional und kalabrisch, begleitet von frischem obst der Saison, Pinzimonio, Marmelade, lokale Käsesorten, toskanischer und kalabrischer Schafskäse  
Brot aus eigener Herstellung

59 € für zwei Personen

Portion gebratener gnocco

€ 4

## Kaiserliche Verkostung

### Menü für zwei Personen

Ein Glas Sekt pro Person  
eine Flasche Wein Ihrer Wahl  
1 Flasche Wasser und Kaffee

Erster Gang  
Arrosticini begleitet von gebratenem Gnocco und Burrata.

Zweiter Gang  
Gegrilltes Gemüse, begleitet von  
Barbecue-Sauce, Frischkäse und Tigelle

Dritter Gang

Schneidebrett mit einer Auswahl an lokalem Aufschnitt,  
aus der Toskana, Norcia, Apulien und Kalabrien, begleitet  
von frischem Obst der Saison, Pinzimonio, Marmeladen,  
lokale Käsesorten, toskanischer und kalabrischer Pecorino-  
Käse Brot aus eigener Herstellung

49 € pro Person



Guter Start ...

Norcia Rohschinken und Melone

€ 10

Caprese vom kampanischen Büffel

€12

Sautierte Muscheln

alla Salentina, serviert mit Altamura-  
Brot

€ 16

Arrosticini Abruzzesi

8 Stück, serviert mit unserem eigenen  
Brot

€ 10

Käsetafel

Auswahl an lokalen Käsesorten, toskanischer  
Schafskäse serviert mit Marmeladen, Carasau und  
Brot

aus unserer eigenen

Produktion

Portion gebratener Gnocco

€ 4

So geht's weiter...

Spaghetti alla pescatora (Meeresfrüchte)  
€ 21

Tagliatelle  
mit Fleischsauce nach Art des Hauses  
€ 12

Casoncelli  
mit Franciacorta-wurst und Rosmarin, mit Tremosine-Butter und  
Salbei  
€ 12

Tortelli  
mit Barolo-Schmorbraten  
serviert mit Tremosine-Butter und Salbei  
€ 12

-----Unsere

Pinsas-----

Pinsa luta's :  
garniert mit Parmesankäse, Salat  
Kirschtomaten, Straciatella Pugliese und Crudo di Norcia  
23 € für zwei Personen

vegetarische Pinsa :  
mit gegrilltem Gemüse, Salat, Straciatella Pugliese.  
Gemüse wird frisch gegrillt  
Garzeit ca. 20 min  
25 € für zwei Personen

Spezialmenü

Paella de Marisco Feinschmecker

Alle Zutaten kommen direkt aus  
Spanien.

Mit angemessener Forschung zur weiteren  
Bereicherung  
zu bereichern, wurde dieses einzigartige  
Gericht mit anderen  
Meeresfrüchte .

gekocht in einem speziellen Ofen, serviert  
in einer eigenen Pfanne  
nach katalanischer Tradition

( Kochzeit ca. 20 min )

55 € für zwei Personen

## unsere Aperitifs

### Aperitif Iuta's

ein Glas Wein pro Person.

Platte mit Aufschnitt, Käse und Marmelade

25 € für zwei Personen

### Aperitif

glas Wein / Schorle

Vorspeisen

15 € für zwei Personen

### Nur Getränke

Wein nach Ihrer Wahl

(je nach gewähltem Wein)

€ 6.00 / 8.00

Spritz € 8,00

Bedienung von 11 - 12:30 / 18 - 19:30

## Spezialmenü

Paella de Marisco

Feinschmecker

Alle Zutaten kommen direkt aus  
Spanien.

Mit angemessener Forschung zur weiteren Bereicherung  
zu bereichern, wurde dieses einzigartige Gericht mit anderen  
Meeresfrüchte .

gekocht in einem speziellen Ofen, serviert in einer eigenen  
Pfanne nach katalanischer Tradition

( Kochzeit ca. 20 min )

55 € für zwei Personen