

**Un menu du jour est disponible à votre arrivée,
Il comprend des pâtes fraîches et varie chaque
jour en fonction des disponibilités. Des pâtes et
du pain sans gluten sont disponibles avec
préavis.**

**Une carte des vins est disponible pour
accompagner les plats choisis
ainsi qu'une bière artisanale locale
traditionnellement blonde et rouge.**

**Enfin, nos desserts sont préparés par nos soins,
certains avec ou sans gluten, et leur
disponibilité peut varier chaque jour.**

Merci d'avoir choisi Luta's

Bon début.....

Jambon de Noecia & melon

€ 10

Caprese di bufala

€ 12

jambon de san daniele

€ 16

Plateau de fromages
sélection de fromages régionaux, Toscani servis avec
marmelade et carasau

€ 14

Plateau de charcuterie et fromage

€ 18

ces plats sont servis avec du pain artisanal.

Nos accompagnements

Salade mixte - Pommes frites

€ 5

Comment continuer.....

Pâtes fraîches faites à la main :

Tagliatella

alla Bolognese à ma manière

€ 12

Casoncelli

avec saucisse Franciacorta , romarin ,
beurre Tremosine et sauge

€ 12

Tagliolini

tomates cerises fraîches et basilic

€ 10

Plateaux de dégustation avec Vin

1

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

Plateau avec une sélection de charcuteries
de Toscane, Norcia, Pouilles et Calabre, accompagnées de
fruits frais de saison, pinzimonio, marmelades,
sauces, fromages locaux, fromage pecorino de Toscane
et de Calabre. arrosticini (**petites brochettes**)boulettes
frites , pain artisanal. Eau et café

€ 79 deux personnes

2

Une bouteille de vin de vin (liste dans le menu)

Planche à découper avec une sélection de charcuterie locale et régionale accompagnée de fruits frais de saison , pinzimonio , marmallate , fromages locaux et régionaux, pain artisanal
€ 65 deux personnes

Option : boulettes frites € 4

* Les prix des planches à découper s'entendent pour 2 personnes

Planche de dégustation des charcuterie

Luta's

Sélection de charcuteries locales, Toscane, Norcia, Calabre et Pouilles accompagné d'un pinzimonio de légumes, fruits, fromages locaux, pecorino Toscano, calabrese confitures, sauces pain artisanal et carasau
€ 47 deux personnes

Option : boulettes frites € 4

Nos desserts sont de notre propre production et seront listés pour disponibilité lors de la commande

merci Luta's

Tranches de bœuf

220 gm environ

€ 21

la viande est cuite uniquement comme suit : Saignant, à point, bien cuit

Cuberoll

est le cœur de l'entrecôte. Il s'agit de la 5-côte, c'est-à-dire entre la longe 3-côtes et la côte avant, l'une des parties les plus appréciées et les plus connues du steak typique de la Fiorentina. Elle est travaillée et finie de manière à ce qu'il n'y ait pas de déchets. Idéale pour les steaks et les grillades.

€ 24

Sauté de moules alla Salentina

€ 16

Pinsa

Pinsa luta's

garnie de parmesan, salade, tomates cerises, straciatella
Pugliese et jambon cru de Norcia

€ 25 pour deux personnes

Pinsa végétarienne

avec légumes grillés, salade, straciatella Pugliese.
les légumes sont fraîchement grillés
temps de cuisson environ 20 min

€ 23 deux personnes

Imperial menu

Terre et mer

Verre de bulles par personne

Bouteilles de vin au choix *voir liste sur le menu

Eau et café

Premier plat

Planche de charcuterie avec Black Angus fumé,
jambon de chevreuil, jambon d'oie, jambon d'élan,
jambon SanDaniele

Deuxième plat

Spaghetti aux palourdes,
Tortelli au vin Barolo braisé

Troisième plat

Sauté de moules
Tranches de bœuf

A suivre

fromage, fruits et confitures

€ 140 pour deux personnes