

**Ein tägliches Menü ist bei Ihrer Ankunft erhältlich, das frische Pasta enthält und täglich je nach Verfügbarkeit variiert. glutenfreie Pasta und Brot ist mit Voranmeldung erhältlich**

**Eine Weinkarte ist verfügbar, um mit Ihren gewählten Gerichten zu kombinieren sowie ein lokales Handwerk Bier traditionell Blonde und Rot**

**Schließlich sind unsere Desserts von uns gemacht einige mit und ohne Gluten Verfügbarkeit kann täglich variieren**

**Danke, dass Sie sich für Luta's entschieden haben**

**Übersetzt mit DeepL.com (kostenlose Version)**

**Guter Start.....**

Schinken von Norcia & Melone

€ 10

Caprese di bufala

€ 12

San Daniele Schinken

€ 16

Käseplatte

Auswahl an regionalen Käsesorten, Toscani serviert mit  
Marmelade und Carasau

€ 14

Salami- und Käseplatte

€ 18

*Diese Gerichte werden mit handwerklichem Brot serviert*

**Unsere Beilagen**

Gemischter Salat - Pommes frites

€ 5

**Wie man fortfährt....**

*Pasta frisch handgemacht :*

Tagliatelle

alla Bolognese mein Weg

€ 12

Casoncelli

mit Franciacorta-Wurst und Rosmarin ,  
Tremosine-Butter und Salbei  
€ 12

**Tagliolini**  
Frische Kirschtomaten und Basilikum  
€ 12

## **Degustationsplatten mit Wein**

**1**

3 Gläser Wein Ihrer Wahl pro Person  
( Liste in der Speisekarte )

Platte mit einer Auswahl an Wurstwaren  
aus der Toskana , Norcia , Apulien und Kalabrien , begleitet  
von frischem Obst der Saison , Pinzimonio , Marmeladen ,  
Saucen , lokalen Käsesorten , Pecorino-Käse aus der  
Toskana und Kalabrien. arrosticini ,Gnocco fritto,  
handwerkliches Brot ,Wasser und Kaffee  
€ 79 zwei Personen

## 2

Eine Flasche Wein (Liste in der Speisekarte)  
Schneidebrett mit einer Auswahl an lokalem und  
regionalem Aufschnitt begleitet von  
frischem Obst der Saison , Pinzimonio , Marmellate ,  
lokalem und regionalem Käse, hausgemachtem Brot

€ 65 zwei Personen

Option: Bratknödel € 4

\* Die Preise der Schneidebretter sind für 2 Personen \*

### **Charcuterie-Verkostungstafel**

#### **Luta's**

Auswahl an lokalen Wurstwaren , Toskana , Norcia ,  
Kalabrien und Apulien begleitet von einem pinzimonio von  
Gemüse , Obst , lokalen Käsesorten , Pecorino Toscano ,  
calabrese Marmeladen , Saucen  
handwerkliches Brot und carasau

€ 47 zwei Personen

Option : Semmelknödel € 4

=====

**Unsere Desserts sind unsere eigene Produktion und  
werden für die Verfügbarkeit bei der Bestellung**

danke luta's aufgeführt

## In Scheiben geschnittenes Rindfleisch

220 ca.

€ 21

*Das Fleisch wird nur wie folgt zubereitet Rare , medium rare well cooked*

## Rindercuberolle

ist das Herzstück des Rippensteaks. Es handelt sich um die 5-Rippe, d.h. zwischen der 3-Rippen-Lende und der Vorderrippe, eines der wertvollsten und bekanntesten Teile des typischen Steaks der Fiorentina. Sie wird so verarbeitet und veredelt, dass kein Abfall anfällt. Ideal für Steaks und zum Grillen.

€ 24

## Muschel-Sauté alla Salentina

€ 16

---

## **Pinsa**

### **Pinsa luta's**

garniert mit Parmesan, Salat,  
Kirschtomaten, Straciatella Pugliese und Crudo di Norcia

€ 25 für zwei Personen

### **Vegetarische Pinsa**

mit gegrilltem Gemüse, Salat, Straciatella Pugliese.

Gemüse wird frisch gegrillt

Garzeit ca. 20 min

€ 23 zwei Personen

## **Verkostung Imperiale**

Land & Meer

Glas Sekt pro Person  
Flaschen Wein Ihrer Wahl \*siehe Liste auf de Speisekarte  
Wasser und Kaffee

**Erster Gang**

Schneidebrett mit geräuchertem Black Angus,  
Hirschschenken, Gänsebrust, Elchschenken  
SanDaniele-Schenken

**Zweiter Gang**

Spaghetti mit Venusmuscheln ,  
Tortelli mit geschmortem Barolo

**Dritter Gang**

Muschelsauté  
In Scheiben geschnittenes Rindfleisch

**Im Anschluss**

Käse, Obst und Marmelade

€ 140 zwei Personen