

איטלקייה שובה



LUCIANA

-ITALIAN HOUSE-

*תפריט מיוחד מותאם לטבעוניים וללא גלוטן (המסעדה אינה אחראית לבעלי רגישות לגלוטן/לקטוז)

COCKTAILS	קוקו שאנל מתקתק ועדין - 48 -	Green Gin חמצמץ ועשבוני - 48 -	ג'אנגל בירד מתקתק ובוטט - 48 -
	רום מיושן, אננס טרי, סירופ קוקוס ופסיפלורה	ג'ין, מלפפון, בזיליקום, ליים טרי ודבש	קמפרי, ג'ין, פסיפלורה ואננס טרי

ראשונות

צלחת טעימות מאיטליה כל יום קצת אחרת	69	רביולי סלקים וגבינת צאן	44
קריספי פולנטה עם חמאה, ריקוטה ושמנת תרד	39	קפרזה איטליאנו בזיליקום, בצל סגול, שמן זית וטפנד זיתים	39
סלקים אפויים על מלח, עשבים קצוצים, פקאן, ריקוטה ובלסמי	36	* טרטור דג ים יוגורט, פיסטוקים, עשבי תיבול וליים	49
סיגר קשקבל ושקדים עם יוגורט עזים	46	טונה אדומה טריה צרובה (MR) על הפלאנצ'ה ואיולי צ'ילי	59
ספייסי טונה אדומה עירית ולחם עגבניות ספרדי	59	צלחת גבינות קשות מהארץ ומהעולם	69
סלט עגבניות שרי צבעוניות פטה כבשים, גרעיני דלעת ועשבי תיבול	48	מרק גספצ'ו ספרדי קר / 30 מרק היום / 32	

ברוסקטות

איטלקית עגבניות, בזיליקום ופרמזן **34** // **מסקרפונה** עגבניות שרי, ארוגולה, פרמזן ושמן זית **36** // **דג ים תיכוני** צנונית, כוסברה, לימון ושמן זית **42**

פוקצ'ות

קלאסית ומטבלי הבית	36	פלפלים קלויים גבינת פטה וזיתים שחורים	46
טרטופו פטריות, גבינת מסקרפונה ושמן כמהין	49	קפרזה עגבניות בשלות, מוצרלה באפלו ופסטו	44

סלטים

איזבלה עלי אנדיב, חסה, פרי עונתי, אגוזי מלך וגבינה כחולה בויניגרט דבש לימון	65
סלט פטה איטלקי חסה, מלפפון ירוק, עגבניות, בצל סגול, טפנד זיתים שחורים וגבינת פטה איטלקית בשמן זית לימון	56
סיזר קלאסי לבבות חסה, קרוטונים פריכים, ביצה רכה ופרמזן ברוטב קיסר	59
סלט רומאי לבבות חסה, עגבניות שרי, רוקט, גבינת עזים, אגוזי פקאן ופטריות רג'יאנו בויניגרט פרמזן	59
סלט ונציאני תערובת חסה ואנדיב, סלק אדום, תערובת פיצוחים מתוקה וקוביות פטה מטוגנות בויניגרט דבש לימון	64

פיצות

מרגריטה	59	חצילים מוצרלה ופטה איטלקית	64
פסטו רוטב פסטו, מוצרלה, שמן זית ובזיליקום טרי	59	ביאנקה קרם פרש, פטה ומוצרלה	69
פלפלים קלויים מוצרלה ועגבניות מיובשות (פיקנטי)	67	בצלים צלויים ומוצרלה	64
פטריות מוצרלה ופטה איטלקית	66	* אנשובי רוטב ביאנקה, מוצרלה ועלי בזיליקום	69
ארטישוק מוצרלה, שמן זית ועלי תרד	67	"ספייסי" מוצרלה וצ'ילי חלפיניו	64

מאפה סטלה במילוי גבינת מוצרלה, ריקוטה, תרד, זיתי קלמטה וביצה רכה **69**

פסטה פטוץ'יני

אולי אוליו פסטו, עגבניות שרי ושום	59	* סלמון שמנת, בצל ירוק ושום	67
רוטב עגבניות תמר ועגבניות שרי	59	רוזה עלי תרד ובזיליקום	64
פטריות שום, שמנת ועלי תרד	66	דיאבלו שמן זית, צ'ילי חריף, עגבניות שרי, זיתי קלמטה ופטרוזיליה	64
* קרבונרה טונה אדומה, פלפל שחור גס, פרמזן, שמנת וחלמון	69		

פפרדלה

ארטישוק בשמנת לימונית / **69** **שמנת בטטה ותרד** עם יין לבן / **69**

ספגטי חלמונים

*** פרובנס** צלפים, אנשובי, מיקס עשבי תיבול, עגבניות שרי וקרם פרש / **71** **פרימורה** שמן זית, פילה עגבניה, זיתי קלמטה, בצל ירוק ופירורי לחם פרמזן / **69**

המיוחדים של לוצ'נה

רביולי גבינות ברוטב שמנת ביאנקה ושום	69	ניוקי עגבניות שרי בזיליקום, שום, צ'ילי, זיתי קלמטה, פטרוזיליה	64
רביולי ריקוטה ותרד שמנת, עגבניות מיובשות, אגוזי מלך ושום קונפי	76	לזניה ביתית (משתנה) מוגשת עם סלט ירוק	76
קפלטי פורצ'יני מיני טורטליני ממולא פטריות יער ברוטב קרמל סויה ומסקרפונה	72	רביולי מנצ'גו תרד וחמאה ירוקה	74
ניוקי ערמונים פטריות, בלסמי מצומצם וקרם פרש	72		

ריזוטו

פטריות ופרמזן / **69** *** ריזוטו דגים** ושוורשים / **72** **ריזוטו ירוקים** / **69**

דגים

* פילה סלמון צלוי על סלט בורגול חם, בצלים צלויים וחמאה לימונית	99	* פילה דניס צלוי על קפלטי פורצ'יני בשמנת תרד לימונית	109
פילה מוסר ים צלוי בשמן זית על ניוקי תפוזי"א וסלקים צלויים	109	* טונה אדומה צרובה על קרם תפוזי"א, שעועית ירוקה ורוטב יין אדום	119

שתיה קרה

פפסי / פפסי מקס	12	סאן פלגרינו קטן / גדול	26/13	בירה מהחבית	
שתיה קלה	14	סיידר צלול/מוגז	15	גולדסטאר 250 מ"ל	22
סודה	10	קפה קר	16	קורונה אקסטר	32
מיץ תפוזים/לימונדה	14	שייק פירות	29	הייניקן 250 מ"ל	22
מים מינרלים קטן/גדול	24/13	לימונענע גרוס	18	סטלה ארטואה	32

***מנות גבינה ודגים לנוהגים היתר**

(תפריט שתיה חמה וקינוחים- שאל את המלצר)

COCKTAILS

Jungle Bird

Campari & Gin with the taste of passion-fruit and a touch of Fresh pineapple. Fruity and sour
- 48 -

Green Gin

Gin cucumber fresh lemon & honey
- 48 -

Coco Chanel

Old-school Rom with Exotic fruits pineapple, coconut and passion-fruit
- 48 -

STARTERS

- Tasting plate from Italy** Every day a little different **69** **Beet Ravioli** with goat cheese **44**
- Crispy Polenta** with Butter and spinach cream **39** **Italian caprese** basil, red onion, olive oil and olive tapenade **39**
- Baked Beets** On salt, chopped herbs, pecans, ricotta and balsamic vinegar **36** **Sea fish tartar** yogurt, pistachios, herbs and lime **49**
- Kashkaval and almond cigar** with goat yogurt **46** **Seared fresh red tuna (MR)** on the plancha with chili aioli **59**
- Spicy red tuna** chives and spanish tomato bread **59** **Platter of hard cheeses** domestic and imported **69**
- Cherry tomato salad** goat feta, pumpkin seeds and herbs **48**

Cold Spanish gazpacho soup / **30** Soup of the day / **32**

BRUSCHETTA

- Italian** tomatoes, basil, parmesan **34** // **Mascarpone** cherry tomatoes, arugula, parmesan and olive oil **36**
- // **Mediterranean fish** radish, coriander, lemon and olive oil **42**

FOCACCIA

- Classic** with house dressing **36** **Roasted peppers** feta cheese and black olives **46**
- Tartufo** mushrooms, mascarpone and truffle oil **49** **Caprese** ripe tomatoes, buffalo mozzarella and pesto **44**

SALADS

- Isabella** endive leaves, lettuce, seasonal fruit, walnuts and blue cheese in honey lemon vinaigrette **65**
- Italian feta salad** lettuce, cucumbers, tomatoes, red onion, black olive tapenade and Italian feta cheese in olive oil and lemon **56**
- Classic Caesar** lettuce hearts, crispy croutons, soft-boiled egg and parmesan in Caesar dressing **59**
- Roman salad** lettuce hearts, cherry tomatoes arugula, goat cheese, pecans, reggiano mushrooms in parmesan vinaigrette **59**
- Venetian salad** mixed lettuce and endive, beets, mixed sweet nuts, cubes of fried feta in honey lemon vinaigrette **64**

PIZZAS

- Margherita** **59** **Eggplant** mozzarella and Italian feta **64**
- Pesto** pesto sauce, mozzarella, olive oil and fresh basil **59** **Bianca** crème fraiche, feta and mozzarella **69**
- Roasted peppers** mozzarella and sundried tomatoes (piquant) **67** **Roasted onion** with mozzarella **64**
- Mushroom** mozzarella and Italian feta **66** **Anchovy** Bianca sauce, mozzarella and basil leaves **69**
- Artichoke** mozzarella, olive oil and spinach leaves **67** **"Spicy"** mozzarella and jalapeno chili **64**

Stella Pastry filled with mozzarella cheese, ricotta, spinach, Kalamata olives and soft egg **69**

FETTUCCHINE PASTA

- Aglio olio** pesto, cherry tomatoes and garlic **59** **Salmon** cream, green onion and garlic **67**
- Tomato sauce** with cherry tomatoes **59** **Rosa** spinach and basil leaves **64**
- Mushroom** garlic, cream and spinach leaves **66** **Diablo** olive oil, hot chili, cherry tomatoes, Kalamata olives and parsley **64**
- Carbonara** red tuna, coarse black pepper, parmesan cream and egg yolk **69**

PAPPARDELLE

Artichoke in lemon cream / **69** Cream, sweet potato and spinach with white wine / **69**

EGG NOODLE SPAGHETTI

Provence capers, anchovies, mixed herbs, cherry tomatoes and crème fraiche / **71** Primavera olive oil, tomato fillet, Kalamata olives, green onion and parmesan bread crumbs / **69**

LUCIANA'S SPECIALS

- Cheese ravioli** in Bianca cream and garlic sauce **69** **Cherry tomatoes gnocchi** basil, garlic, chili, kalamata olives and parsley **64**
- Ricotta and spinach ravioli** cream, sundried tomatoes, walnuts and garlic confit **76** **Homemade lasagna** (varies) served with green salad **76**
- Porcini Capaletti** mini-tortellini filled with forest mushrooms in soy and caramel sauce with mascarpone **72** **Manchego Ravioli** Spinach and green butter **74**
- Chestnut gnocchi** mushrooms, balsamic and crème fraiche **72**

RISOTTO

Mushroom and parmesan / **69** Fish risotto and root vegetables / **72** Green risotto **69**

FISH

- Roasted salmon fillet** served over warm burghul salad, roasted onions and lemon butter **99** **Pan-roasted sea bream fillet** served over porchini capaletti in lemon-spinach butter **109**
- Drum fish fillet** roasted in olive oil, served over potato gnocchi and roasted beets **109** **Red tuna MR** seared and served over potato cream, green beans with red wine sauce **119**

COLD BEVERAGES

- Pepsi / Pepsi max **12** San Pellegrino small/large **13/26**
- Soft Drink **14** Clear/sparkling cider **15**
- Soda water **10** Cold coffee **16**
- Orange juice/lemonade **14** Fruit shake **29**
- Mineral water small/large **13/24** Crushed lemon-mint **18**

BEERS

- | ON TAP | | BOTTLED | |
|-----------------|-----------|---------------|-----------|
| Goldstar 250 ml | 22 | Corona Extra | 32 |
| Heineken 250 ml | 22 | Stella Artois | 32 |

תַּפְרִיט עֵסְקִיּוֹת

ימים א'-ה' 12:00-17:00

פוקצ'ת הבית עם שמן זית ובלסמי 14ש

59

ראשונה לבחירה

מרק היום // סלט ירוק עם סלק אדום בויניגרט דבש לימון // קפרזה איטליאנו בזיליקום ושמן זית

עיקרית לבחירה

פיצה מרגריטה // פטוצ'יני אולי אוליו // פטוצ'יני עגבניות

79

כולל מיץ תפוזים / לימונדה

ראשונה לבחירה

מרק היום // פוקצ'ה אנטיפסטי // ברוסקטה דג ים תיכוני // רביולי סלק וגבינות צאן

עיקרית לבחירה

פטוצ'יני פטריות // פטוצ'יני דיאבלו // פפרדלה בטטה ותרד // רביולי גבינות // פיצה מרגריטה // לזניה ביתית // סלט קיסר // סלט רומאי // סלט פטה איטלקי

99

כולל שתיה קרה וחמה

ראשונה לבחירה

סלקים אפויים עם גבינת עזים, אגוזי פקאן ובלסמי מצומצם // פוקצ'ת הבית // פוקצ'ה מסקרפונה // ברוסקטה דג ים תיכוני // סלט עגבניות שרי בלסמי וגבינת עיזים

עיקרית לבחירה

ריזוטו פטריות // ניוקי תפוא"א // פטוצ'יני סלמון // פילה סלמון אפוי בתנור // דג ים בתנור

תוספות

שתיה קלה/תוססים 10ש, מים מינרלים 750 מ"ל 21ש, פלגרינו 21ש, כוס יין הבית לבן/אדום 19ש שתיה חמה 12ש

קינוח | 29ש

FORMULES MIDI

Servies du dimanche au jeudi de 12h à 17h

Focaccia maison à l'huile d'olive et vinaigre balsamique 14

69

Entrée au choix

Soupe du jour // Salade verte , betteraves et sauce au miel et citron // Caprese italien avec basilic et huile d'olive

Plat au choix

Pizza margherita // Fettuccine Aglio e olio // Fettuccine à la sauce tomate

98

Comprend jus d'orange/limonade

Entrée au choix

Soupe du jour // Focaccia antipasti // Bruschetta de poisson méditerranéen // Raviolis aux betteraves et fromage de chèvre

Plat au choix

Fettuccini aux champignons // Fettuccini diablo // Farfadelle à la crème fraîche, patate douce et épinards // Ravioli au fromage // Pizza margherita // Lasagne maison // Salade César // Salade romaine // Salade feta italienne

120

Comprend une boisson fraîche et une boisson chaude

Entrée au choix

Betteraves au four au fromage de chèvre, noix de pécan et vinaigre balsamique // Focaccia maison // Focaccia à la mascarpone // Bruschetta de poisson méditerranéen // Salade de tomates cerises, vinaigre balsamique et fromage de chèvre

Plat au choix

Risotto aux champignons // Gnocchis aux pommes de terre // Fettuccine au saumon // Filet de saumon cuit au four // Poisson cuit au four

Suppléments

Boisson fraîche 10 // Eau minérale 750 mL 21 // San Pellegrino 21 // Verre de vin blanc // rouge 19 // Boisson chaude 12

Dessert | 29

LUCIANA

-ITALIAN HOUSE-

LUCIANA

-ITALIAN HOUSE-

*Le menu a été conçu spécialement pour les végétariens et intolérants au gluten.
Le restaurant ne se tient pas responsable des allergies au lactose et/ou gluten.

COCKTAILS

JUNGLE BIRD

Campari, Gin et une touche exotique de fruits de la passion et ananas frais

- 48 -

GREEN GIN

Gin, concombre, basilic et citron vert

- 48 -

COCO CHANEL

Rhum vieilli, ananas, sirop de coco et fruits de la passion

- 48 -

ENTRÉES

Assiette au goût de l'Italie Chaque jour un peu différente	69
Polenta croustillante au beurre, ricotta et crème d'épinards	42
Betteraves au four au sel, fines herbes, pécan, ricotta et vinaigre balsamique	42
Cigares au Kashkaval et amandes et yaourt de chèvre	46
Thon rouge piquant Ciboulette et pain à la tomate espagnol	62
Salade de tomates cerises feta de chèvre, graine de citrouille et herbes	48
Ravioli aux betteraves et fromage de brebis	52
Caprese italien basilic, oignons rouges, huile d'olive et tapenade d'olives	42
Tartare de poisson yaourt, pistaches, fines herbes et citron	50
Thon rouge frais poêlé à la plancha avec son aioli au chili	64
Plateau de fromages Israéliens ou d'ailleurs	69

Gaspacho Soupe froide espagnole \ 30 Soupe du jour \ 36

BRUSCHETTAS

Italienne Tomates, basilic, parmesan 34 \ Mascarponne Tomates tamar, roquette, parmesan et huile d'olive 38 \
Poisson méditerranéen Radis, coriandre, citron et huile d'olive 42

FOCCACIA

Classique Huile d'olive et vinaigre balsamique 42	Poivrons grillés Feta et olives noires 46
Truffes Champignons, mascarpone et huile de truffes 49	Caprese Tomates, mozzarella di bufala et pesto 44

SALADES

Isabella Feuilles d'endives, laitue, fruits de saison, noix et roquefort dans sa sauce vinaigrette au miel et citron	65
Salade feta italienne Laitue, concombres, tomates, oignons rouges, tapenade d'olives noires, feta italienne, huile d'olive et citron	67
César Coeur de laitue, croûtons croustillants, oeuf à la coque, parmesan dans sa sauce césar	65
Salade romaine Coeur de laitue, roquette, fromage de chèvre, noix de pécan, champignons reggiano dans sa vinaigrette au parmesan	67
Salade vénitienne mélange de laitue et endives, betteraves, assortiment de noix sucrées, cubes de feta frits dans sa sauce au miel et citron	67

PIZZAS

Margherita 64	Aubergine Mozzarella et feta italienne 64
Pesto Sauce pesto, mozzarella, huile d'olive et basilic 64	Bianca Crème fraîche, feta et mozzarella 72
Poivrons grillés Mozzarella et tomates séchées (piquant) 70	Oignons grillés et mozzarella 64
Champignons Mozzarella et feta italienne 66	Anchois Sauce bianca, mozzarella, feuille de basilic 72
Artichauts Mozzarella, huile d'olive et feuilles d'épinards 69	"Spicy" Mozzarella et chili jalapeno 70

Pâtisserie salée farcie à la mozzarella, ricotta, épinards, olives kalamata et oeuf 70

PÂTES FETTUCCINE

Aglio e olio Pesto, tomates cerises, ail 64	Saumon Crème fraîche, oignons, ail 78
Sauce tomate et tomates cerises 64	Rosé Epinards et feuilles de basilic 70
Champignons Ail, crème et feuilles d'épinards 66	Diablo Huile d'olive, sauce chili, tomates cerises, olives kalamata et persil 69
Carbonara Thon rouge, gros poivre, parmesan et jaune d'oeuf 78	

FARFADELLE

Artichauts à la crème de citron \ 69 Crème fraîche, patate douce et épinards au vin blanc \ 69

NOUILLES (SPAGHETTIS) AUX OEUFS

Provence Câpres, anchois, épices, tomates cerises et crème fraîche 71

Primavera Huile d'olive, tomates, olives kalamata, oignons, parmesan 69

SPÉCIALITÉS DE LUCIANA

Ravioli au fromage Sauce Bianca à la crème fraîche et ail \ 74

Ravioli à la ricotta et épinards Crème fraîche, tomates séchées, noix et ail confit \ 76

Porcini Cappelletti Mini-tortellini aux champignons des bois à la sauce soja, caramel et mascarpone \ 72

Gnocchi aux marrons Champignons, sauce balsamique et crème fraîche \ 72

Gnocchi aux tomates cerises Basilic, ail, chili, olives kalamata et persil \ 69

Lasagnes maison du jour accompagnées d'une salade de crudités \ 79

Ravioli manchego Épinards et beurre vert \ 76

RISOTTO

Champignons et parmesan \ 72 Risotto au poisson et légumes-racines \ 78 Risotto aux légumes verts \ 72

POISSONS

Filet de saumon rôti servi sur une salade de boulgour chaude, oignons rôtis et beurre de citron	120
Filet de maigre (courbine) rôti dans l'huile d'olive et servi sur des gnocchi et betteraves grillées	120
Dorade poêlée servi avec des mini-tortellini aux champignons dans sa crème d'épinards et citron	120
Thon rouge poêlé et servi sur sa crème de pomme de terre, haricots verts dans sa sauce au vin rouge	138

BOISSONS FRAÎCHES

Pepsi \ Pepsi max 14 \ Boissons softs 14 \ Soda 14 \ Jus d'orange \ Limonade 14 \ Eau minérale petite \ grande 14\28

San Pellegrino 28 \ Cidre doux \ pétillant 14 \ Café glacé 19 \ Shake aux fruits 30 \ Limonana pressée 28

BIÈRES Pression Goldstar 250 mL 28 \ Heineken 250 mL 30 . En bouteille Corona Extra 32 \ Stella Artois 32