

## PER COMINCIARE

**ARANCINI SICILIANI** ✓ .....36  
Bolinho de risoto de tomate com parmesão e mozzarella de búfala frito.

**BURRATA A LEGNA** .....58  
Mortadela de Bologna IGP com pistache, pesto, limão siciliano e rúcula selvagem.

**BURRATA CAPRESE** ✓ .....55  
Tomates coloridos frescos, pesto e basilico.

**INSALATA LUCE** ✓ .....55  
Mix de folhas com stracciatella, figos, tomates coloridos, nozes e redução de vinagre de framboesa com mel.

**LASAGNA BITES** ✓ .....42  
Cubos de lasanha de espinafre e mozzarella de búfala frita com dip de tomate San Marzano DOP.

**MONTANARINE** .....45  
Mini massa de pizza frita com molho de tomate San Marzano e prosciutto di Parma DOC.

**CARPACCIO AL TARTUFO** .....52  
Carpaccio de filet mignon, aioli tartufato, abobrinha, Parmigiano Reggiano DOC em lascas, rúcula selvagem e cogumelos crocantes.

**CARPACCIO MEDITERRANEO** .....65  
Carpaccio de peixe branco com laranja sanguinella, pickles de cebola roxa, pimenta dedo de moça, ceboulette e chips de polenta.

**CRUDO DE SALMÃO COM VIEIRAS** .....72  
Crudo de salmão com camarão e pepino, servido com carpaccio de vieiras finalizado com azeite tartufato, raspas de limão siciliano e tagliolini crocante.



## PASTE

**CARBOMARA** .....55  
Maravilhoso motivo para ingerir alguns carbos!  
Nossa versão da clássica carbonara com pancetta, ovos caipiras e queijo pecorino DOC com pasta radiatore fatto in Itália.

**TROFEO** .....55  
Pasta Trofie fatta in casa com ragù de linguiça, tomate confit, basilico e fonduta de Grana Padano.

**LUCE SIGNATURE GNOCCHI** ✓ .....66  
Gnocchi de cebola caramelizada com fonduta de Pecorino DOC, salsa de trufas, cebola brulée e crocante de pão, gratinado no forno a lenha.

**BUCATTINI COM POLPETTINI AL SUGO** .....48  
Pasta fatto in Itália, molho de tomate San Marzano DOP, mini almôndegas, Grana Padano e basilico.

**BURRATELLI** ✓ .....60  
Pasta fatta in casa recheados com mozzarella de búfala e basilico, servido com tomates confit, tomates coloridos e stracciatella.

**CUSCINETTO VEGANO** ✓ .....68  
Pasta fatta in casa recheado com creme de abóbora, servido com pesto, creme de castanhas e avelãs tostadas.

## CARNI

**TAGLIATA** .....68  
Fraldinha mal passada com Parmigiano Reggiano DOC e rúcula selvagem.

**PORCHETTA** .....72  
Carne de porco recheada com linguiça, pistache e pancetta servido com risoto de Parmigiano Reggiano DOC, pickles de mostarda, demi glacé e cebola brulée.

**BISTECCA ALLA FIORENTINA** .....265  
Bisteca bovina preparada ao modo toscano, acompanhado de batatas douradas e manteiga de ervas.

## DEL MARE

**PESCE AL ZABAIONE** .....78  
Peixe branco grelhado, servido com zabaione salgado, aspargos, crumble de avelã e limão siciliano.

**POLPO** .....78  
Polvo grelhado com salsa verde, purê de tomate levemente picante, creme de macadâmias, mizuna e batatas douradas.

## DOLCE

**TIRAMISÙ** .....28  
Biscoito de champagne fatta in casa, creme mascarpone, café Kimbo com um toque de Marsala e chocolate.

**FELICITÀ** .....32  
Torta caprese com cremoso de chocolate e avelã, gelato de avelãs, crumble, tuille de cacau e crocante de chocolate ao leite.

**MILLEFOGLIE** .....28  
Mil folhas fatta in casa, creme pâtisserie, geleia e frutas vermelhas.

**CANNOLI SICILIANI** .....28  
Delicado creme de ricota com damascos e crocante de pistache.

**PIZZA KINDER** .....50  
Pizza doce, com nutella, Kinder Bueno, avelãs, morango e açúcar de confeitiro.

**GELATI** .....22  
Consulte os sabores com o consultor gastronômico.

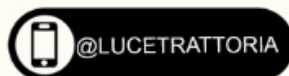
**Luce**

## PIZZAS

- REGINA MARGHERITA S.O.A.V.**.....49  
Margherita "state of the art", molho de tomate San Marzano DOP, mozzarella de búfala, basilico e azeite de oliva extra virgem.
- AL TARTUFO**.....98  
Massa branca, fiordilatte, cogumelo porcini, trufa negra e azeite de trufas.
- MADE IN NAPLES**.....52  
Molho de tomate San Marzano DOP, mozzarella de búfala, alliche, orégano, azeitona preta, basilico e azeite de oliva extra virgem.
- MOLTO CAPRICCIOSA**.....58  
Molho de tomate San Marzano DOP, fiordilatte, champignon, presunto cozido, alcachofra, azeitona preta, basilico e azeite de oliva extra virgem.
- PRIMAVERA**.....69  
Massa branca, fiordilatte, rúcula, presunto de Parma, stracciatella, tomate cereja, lascas de Grana Padano DOC, basilico e azeite de oliva extra virgem.
- SOTTO IL SOLE DELLA TOSCANA**.....56  
Molho de tomate San Marzano DOP, Fiordilatte, linguica, cogumelo paris, Basilico, OEV.
- CARPACCIO**.....76  
Molho de tomate San Marzano DOP, rúcula, carpaccio de filet mignon, stracciatella, trufa negra, basilico e OEV.
- VEGETARIANA**.....58  
Massa branca, fiordilatte, berinjela, abobrinha, pimentão, alcachofra, azeitona preta, basilico e OEV.
- TRICOLORE**.....69  
Massa branca, fiordilatte, pesto, tomates colorido, ricota, basilico e OEV.

## PIZZA NAPOLETANA E FORNERIA

Luca



TARTUFO  
COMPANY

- BURRATA I CRUDO**.....82  
Molho de tomate San Marzano DOP, presunto de Parma, burrata, tomates colorido, basilico e OEV.
- DIAVOLA**.....53  
Molho de tomate San Marzano DOP, fiordilatte, salame picante, basilico e OEV.
- PAULISTA**.....55  
Nossa leitura da tradicional pizza de São Paulo, com mozzarella amarela, molho de tomate San Marzano DOP, orégano e OEV.
- MERCATONE**.....65  
Massa branca com base de pesto, fiordilatte, mortadela de Bologna IGP, stracciatella, pistache, raspas de limão siciliano e basilico e OEV.
- CALZONE DELL'ETNA**.....54  
Massa branca, fiordilatte, presunto cozido, champignon, finalizada com molho de tomate San Marzano DOP, basilico e OEV.
- FRITTA ZIA FAIZY**.....52  
Fiordilatte, salame, ricota, pimenta do reino preta, finalizada com molho de tomate San Marzano DOP, basilico e parmesão.

## SANDWICHES

- EMPEROR POLPETTONE**.....55  
Poderoso polpetone recheado com mozzarella frito, fonduta de Grana Padano, pesto e molho de tomate San Marzano DOP em massa de pizza de longa fermentação assado no forno a lenha.
- HAN-BURGO**.....55  
Hamburguer fatto in casa, com mozzarella de búfala e tomate, preparado em forma de calzone com nossa massa de pizza.