

أهلاً وسهلاً بكم في لوتشياس

تجسّد لوتشياس التي نشأت في قرية صغيرة
في إيطاليا بالقرب من شواطئ كابري، روح إيطاليا.
إنها عاطفية وحنونة، وتمنح الدفء والجمال والفرح لكل
ضيف يدخل من أبوابنا. قادتها رحلتها إلى تبني التقاليد الغنية
في الجزيرة. إنها تذكير بقوة التواصل، وجمال
التراث، وسحر الحياة.



الأطباق النيئة

٦٨٠

بيلوغا كافيار

كافيار Beluga Uga الإمبراطوري الإيراني، المشهور، بقشرة رقيقة وقوام متين ومخصصة لعشاق التميز! يُقدم مع قطع الزبدة، وكريمة طازجة، وكراث، وبيض مقطع، وثوم الاخضر

٧٥

فاين دي كلير

لكل قطعتين

محار شهير من أكبر منطقة لإنتاج المحار في العالم. يتم استزراعه في أحواض لمدة لا تقل عن الشهر

١٥٥

كارباتشيو دي برانزينو (س، خ)

سمك القاروص البري الكامل يُقدّم مع البصل المكرمل، شريحة البرتقال، نبات الكبر، طماطم مجففة، زيت الريحان البرتقال وصلصة الكمأة

١٧٠

تريو دي تارتار (س، ق)

سمك الدنيس بصلصة التارتار، لانجوستين، ملح عطري يُقدم مع صلصة الشيف المميزة

المقبلات

- ٩٥ **بوراتا (أ، م)**
جبنة بوراتا دي أندريا، طماطم كرزية ملونة، زيتون تاجياسكا، صلصة الريحان
- ٧٠ **بريزاولا (أ)**
شرائح مقددة من لحم بلاك أنجوس، جرجير، جبنة بارميزان مبشورة، خل بلسميك
- ١٢٥ **كارباتشيو دي مانزو (أ، م)**
شرائح لحم البقر الأنجوس الأسود المقطع، جرجير، جبنة بارميزان، صلصة الخردل
- ٦٥ **موزاريللا في كاروزا (أ، غ)**
جبنة موزاريللا مقلية، تقدم مع صلصة الطماطم
- ١١٥ **تاجلييري الإيطالية (أ، غ، م)**
شرائح لحم بقر أنغوس الأسود المجفف، سبيناتا اللحم البقري الإيطالي، جبن البارميزان، جبن البيكورينو، طماطم الكونفيت، زيتون سيرينيولا، جرجير، وخل البلسميك
- ١١٥ **كالاماري فريتي (غ، س، ب)**
كالاماري مقلي، مايونيز بالثوم المحمص
- ٩٥ **بارميجيانا (أ، غ، م، ك)**
بازنجان مقلي، صلصة الطماطم فيور دي لاتييه، بارميزان، كريمة البوراتا، صلصة بيستو الريحان (OR صوص البيستو بالحبق)
- ٦٥ **كروكيت البروفولا واللحم البقري المقدد (أ، غ)**
كروكيت بالبطاطس، جبنة بروفولا مدخنة، لحم بقري مقدد، صلصة طماطم حارة
- ٦٠ **أرانشيني كابريسي (أ، غ)**
كرات أرز على الطريقة الصقلية، جبنة فيوردلاتيه صلصة الطماطم، مايونيز بالريحان
- ١١٥ **أرانشيني ال تارتوفو**
كرات الفقع الاسود مع الارز يضاف لها جبنة سكامورزا المدخنة، فقع أسود يقدم مع كريم البوراتا

الحساء

- ٥٠ زوبا دي لينتيتشي (أ، غ)
عدس، جبنة بيكورينو رومانو ، خبز مقرمش
- ٥٠ شوربة المينستروني (غ، س، ب)
خضار مشكلة سوتيه، اوراق ريحان
- ٥٠ فيلوتاتا دي زوكا (أ، غ)
شوربة اليقطين، الريحان، الزيت
- ٩٥ شوربة ثمار البحر
ثمار البحر المشكلة مع
صلصة الطماطم

السلطة

- ١٦٥ إنسلاتا دي غرانشيو إي أفوكادو (ق)
سلطة كينج كراب، أفوكادو، خس صغير، مايونيز بالليمون
- إنسلاتا دي بوليو (س، أ)
أخطبوط، بطاطس صغيرة، زيتون أسود، صلصة ليمون كابري
- ٧٥ إنسلاتا ديلو الشيف (أ، م)
جرجير، كمثرى، جبنة بيكورينو رومانو، مجموعة
مختارة من المكسرات، صلصة الذرة
- ٧٥ إنسلاتا لوشيا (أ، م)
كرات موزاريللا بافلو، خوخ مشوي، هليون أبيض
وأخضر، صنوبر، صلصة برتقال أحمر
- ٦٠ كارباتشيو دي رابي (م)
شمندر ملون تفاح ذهبي، فاصوليا خضراء
مكسرات كاملة، ليمون حلو
- ٦٠ إنسلاتا دي روكولا (أ)
جرجير، بارميزان، طماطم كرزية جافة

بيتزا وبروسكيٲا

٩٥	بروشيتا الإيطالية (أ، م، غ) خبز العجين المخمر المحمص المغطى بجبنة بوراتا دي أندريا كونفيت الطماطم، فستق وصلصة الترفل
١١٠	مارغريتا دي بوفالا (أ، غ) صلصة طماطم جبنة فيورديلاتي، جبنة موزاريللا، أوراق ريحان
١٣٥	بيتزا أرابياتا (أ، غ) صلصة الطماطم، جبنة موزاريللا فيورديلاتي، لحم البقر الإيطالي سبيناتا، الفلل الحار الطازج، أوراق الريحان
١٨٥	بيتزا آل تارتوفو (أ، غ) جبنة موزاريللا فيورديلاتي، كريمة البارميزان، معجون الترفل، ترفل أسود مبشور
١٢٠	دال بوسكو (أ، غ) بيتزا بقاعدة المارغريتا، طماطم كرزية، زيتون تاغاسكا، فطر الشامبنيون الأبيض والبني، أوراق الجرجير
١٢٥	كواترو فورماجي (أ، غ) كريمة البارميجيانو، جبن الموزاريللا فيور دي لاتي، جبن البيكورينو رومانو، والجبن الأزرق
١٨٥	مارينا را صلصة الطماطم، ثوم، كبار، قريدس، كلاما ري، بلح البحر، محارونا
١٤٠	سيسيليانا بيتزا بيتزا بقاعدة المارغريتا مع فيلية سمك انشوجا، زيتون اسود، كابري و اوريغانو

باستا

- ١٦٥ **سباغيتي ألي فونغولي (غ، ر)**
محار طازج، طماطم كرزية، ثوم، فلفل حار طازج بقدونس
- لنجويني ألا ستيتشي (غ، ق)**
صلصة الكركند المميزة، الفلفل الإيطالي، الثوم، الريحان
- ١٩٥ **نصف كركند**
- ٣٧٥ **كركند كامل**
- ١٨٥ **ريسوتو آي فروتي دي ماري (أ، ق)**
مزيج من المأكولات البحرية للبحر الأبيض المتوسط،
صلصة الطماطم، أوراق الريحان
- ١٣٥ **ريزوتو آي فونغي (أ)**
أرز أكويريلو، مجموعة مختارة من الفطر البري حلقات جبنة البارميزان
- ٣٥ **إضافة الترفل الأسود**
- ١١٥ **بيني أرابياتا (غ)**
صلصة الطماطم المميزة، الفلفل الحار الإيطالي، الثوم
- ١٢٠ **كازاريتشي بيستو**
باستا كازاريتشي مع صلصة البيستو و كريمة
البوراتا
- ٢٩٥ **ريغاتوني كاسيو إي بيبي (أ، غ) مع الكافيار**
كريمة جبنة البيكورينو، فلفل أسود

باستا مصنوعة في المطعم

- ٢٨٥ **كازاريتشي آل تارتوفو (ن، أ، غ)**
(يقدم في قالب جبنة بارميزان)
عرض حي للمكرونة مع جبنة البارميزان، الكريمة المميزة، ترفل أسود طازج
- ١٣٥ **لازانيا (أ، غ، م)**
لازانيا مصنوعة يدوياً في المطعم مع لحم البقر راجو جبنة
موزاريللا فيورديلاتي، صلصة بشاميل
- ١٤٥ **تالياتيلي ألا بولونيز دي واغيو (أ، غ، م، ب)**
تالياتيلي طازجة مصنوعة يدوياً في المطعم لحم واغيو مطبوخ، جبنة بارميزان
- ١٤٥ **رافولي دي زوكا إي تارتوفو (أ، غ، م)**
رافولي محشو باليقطين والريكوتا، يقدم مع صلصة الزبدة والترفل الطازجة
- ١٣٥ **رافولي ال ريكوتا و السبانخ (أ، غ، ب، ك)**
رافولي منزلية الصنع محشوة بجبنة الريكوتا والسبانخ، تقدم مع صلصة
الطماطم الطازجة
- ١١٥ **نيوكي الا سورونتينا (أ، ب، غ)**
نيوكي محلية الصنع مع صلصة الطماطم الطازجة، موزاريللا
فيورديلاته، ريحان
- ١١٥ **بابرديلي أي فونغي بورتشيني (أ، ب، غ)**
بابرديلي المصنوعة يدوياً مع الفطر البورتشيني وجبنة
البارميچانا

صيد اليوم والمأكولات البحرية

١٤٥

ترانشيو دي سالموني

سلمون النرويجي مشوي، هليون أخضر، صلصة الليمون بالزبدة

١٥٠

أوراتا ألا ميديتيرانيان

فيليه سمك الدنيس البري المشوي، بطاطا مشوية، كونفيت الطماطم زيتون تاجياسكا

١٦٠

جامبيروني ألا جريجليا (ق، غ)

جمبري مشوي على الفحم مغلف بفتات الخبز الأعشاب الخضراء

٤٨٠

برانزينو إن كوستا دي سالي أو جوسبر مشوي (س)

اختيارك من سمك القاروص الكامل المطبوخ بالملح، المقشر، ويتم تقطيعه مباشرة على المائدة أو مشوي جوسبر

أطباق اللحم والدجاج

١٥٥

بولو ألا ديافولا (أ، م)

دجاج صغير مشوي على شواية جوسبر، متبل بزيت الزيتون، الزعتر، إكليل الجبل، والليمون، يُقدم مع البطاطا المحمصة، الباذنجان الصغير المشوي، والفلفل الحار الأحمر

١٦٥

سكالوبيني آل ليموني (أ، غ)

شريحة تندرلوتين من لحم العجل، بطاطس صغيرة، فاصوليا خضراء، صلصة الليمون بالزبدة

٣٣٥

ميلانيزي دي فيتيلو (أ، غ)

٥٠٠ جرام لحم عجل (مغذى بالحليب)، مقلي، يقدم مع صلصة المريمية بالزبدة

١٧٥

كوستوليتي دي أنيلو

قطعة لحم خروف مشوية، باذنجان صغير، يقدم مع صلصة خضراء

٣٩٥

تالياتا دي مانزو

لحم بقري واغيو ريب آي ٧/MB٦ مشوي، جرجير، بارميزان

٣٨٠

فيليتو دي واغيو آل بيبي نيرو (أ)

لحم بقري واغيو / مشوي يقدم مع صلصة الفلفل الأسود



الأطباق الجانبية

٤٠	باتاتي فريتي بطاطس مقلية مقطعة يدوياً
٤٠	باتاتي أروستو (أ) بطاطس مشوية زبدة، إكليل الجبل
٤٠	بروكلي ثوم وبروكولي حار
٤٠	بيور دي باتات البطاطس المهروسة
٤٠	أسباراجي الهليون المشوي
٤٠	ريسو أرز أبيض

نتمنى لكم
وجبة شهية



للمزيد من المعلومات حول مسببات الحساسية، يرجى التحدث إلى أحد أعضاء فريقنا قبل تقديم طلبك.
قد يحتوي الطعام على القشريات، والفاول السوداني، وفاول الصويا، والسّمسم
والكرفس، والخردل، والألبان والأجبان، والبيض، والغلوتين، والكبريتات.

(ن) نباتي - (غ) غلوتين - (أ) ألبان وأجبان - (م) مكسرات - (ق) قشريات - (س) سمك - (ر) رخويات - (خ) خردل - (ب) البيض - (ك) الكرفس
قد يؤدي استهلاك اللحوم والدواجن والمأكولات البحرية والبيض النيئة أو غير المطبوخة جيداً إلى زيادة خطر الإصابة بالأمراض المنقولة عبر الغذاء.