



Menù Degustazione

LUCIANOS KLASSIKER

DEGUSTATIONSMENÜ € 90,00

Das Menü wird nur für den Gesamten Tisch serviert

- MIXED ROHEN FISCH
- STOCKFISCHSCHNITTE MIT LAUCH CREME
- SEETEUFEL SANDWICH
- NUDELN MIT KLEINEN PFEILKALMAREN, SEPIE, KNOBLAUCH UND SALBE
- FRISCHE NUDELN MIT MEERBARBE
- GEDÄMPFTER FISCH MIT GEMÜSE, BOTTARGA UND MAYONNAISE
- CREMESCHNITTE

LUCIANO'S CLASSICS MENU €90,00

These dishes will be served to all the members of the same table

- SMALL MIXED RAW FISH
- SALT COD NAPOLEON WITH LEEKS CREAM
- SANDWICH WITH MONKFISH AND GREEN SAUCE
- NOODLES WITH SMALL SQUID, GARLIC AND SAGE
- FRESH NOODLES WITH RED MULLET
- STEAMED FISH WITH VEGETABLES, BOTTARGA AND MAYONNAISE
- NAPOLEON

SAISONALDEGUSTATIONSMENÜ € 80,00

Das Menü wird nur für den Gesamten Tisch serviert

- KABELJAU, IN ÖL ZUBEREITET MIT PAPRIKA UND OLIVEN
- FRITTIRTER KURBISBLUTEN MIT FRISCHKÄSE UND GESALZENEN SARDELLEN
- BANDNUDELN MIT AUSGELÖSTEN SCHALENTIEREN, ZUCCHINI UND KIRSCHTOMATEN
- SPAGHETTI MIT JUNGKRAKEN, TOMATEN UND KAPERN
- FISCH "MÜLLERIN ART" MIT MANGOLDS, FEIGEN UND RADIESCHEN
- GEBRANNTES BAISER, MANGO UND BASILIKUM EIS

SEASONAL TASTING MENU € 80,00

These dishes will be served to all the members of the same table

- COD COOK IN OIL WITH, PEPERS AND OLIVES
- FRIED SQUASHBLOSSOM WITH RICOTTA AND SALTED ANCHOVIES
- NOODLES WITH CRUSTACEAN, FRESH TOMATO AND ZUCCHINI
- SPAGHETTI WITH YOUNG OCTOPUS, TOMATO AND CAPPERI
- FISH IN MUGNAIA STYLE WITH BEETS, FIGS AND RADISH
- BURNED MERINGUE, MANGO CHANTILLY AND BASIL ICE CREAM

Suggested Aperitif by the glass

Charles Heidsieck 20€ Letrari Pas Dosè 12€ Ca del Bosco Prestige 10€ Monterossa Cac. bochon 12€

Wine degustation:

4 glasses 30€ 5 glasses 40€ 6 glasses 50€

ALLERGENI: 1) CEREALS CONTAINING GLUTEN; 2) CRUSTACEANS; 3) EGGS; 4) FISH; 5) PEANUTS; 6) SOYBEANS; 7) MILK; 8) NUTS NAMELY; 9) CELERY; 10) MUSTARD; 11) SESAME SEEDS; 12) SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES 13) LUPIN; 14) MOLLUSC

Menù a La Carta

VORSPEISEN – STARTERS

*TATAR NACH ART DES RESTAURANTS LA PINETA

*TARTAR IN PINETA'S STYLE €25,00

*MIXED ROHEN FISCH UND MEERESFRÜCHTEN/ MIXED RAW FISH AND SEAFOOD € 35,00

6 AUSTERN / 6 OYSTERS € 25,00

*MEERES KALDAUNE(SEETEUFEL-STOCKFISCH) / SEATRIP (MONKFISH-SALT COD) € 25,00

FRITTIRTER KURBISBLUTEN MIT FRISCHKÄSE UND GESALZENEN SARDELLEN
FRIED SQUASHBLOSSOM WITH RICOTTA AND SALTED ANCHOVIES €25,00

*KABELJAU, IN ÖL ZUBEREITET MIT PAPRIKA UND OLIVEN

*COD COOK IN OIL WITH, PEPPERS AND OLIVES €25,00

*SALATD WITH GUACAMOLE AND STEAMED CALAMARI ,CLAMS, MUSSELS AND SCALLOP

*SALAT MIX MIT GUACAMOLE UND DAMPFGEGARTE, GESCHÄLTE TINTINFISH,
VENUSMUSCHELN UND MIESMUSCHEL, JAKOBMUSCHEL €30,00

*GEGRILLTER OKTOPUS AUF TOMATENSAUCE, AUBERGINEN UND PARMESANFONDUECREME

*GRILLED OCTOPUS WITH TOMATOES SAUCE, EGGPLANTS AND PARMIGIANO FONDUE € 25,00

*FRITTIERTER GRÜNER APFEL MIT FOIE GRAS UND MEERBARBE

*FRIED GREEN APPLE, FOIE GRAS AND RED MULLET € 25,00

ERSTER GANG – FIRST COURSE

SPAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN / SPAGHETTI WITH CLAMS € 25,00

LINGUINE MIT KLEINEN PFEILKALMAREN, SEPIE, KNOBLAUCH UND SALBEI

LINGUINE WITH SMALL SQUID, GARLIC AND SAGE €25,00

*BANDNUDELN MIT AUSGELÖSTEN SCHALENTIEREN, ZUCCHINI UND KIRSCHTOMATEN

*NOODLES WITH CRUSTACEAN,FRESH TOMATO AND ZUCCHINI € 32,00

FRISCHE NUDELN MIT MEERBARBE

FRESH NOODLES WITH RED MULLET € 25,00

*SPAGHETTI MIT JUNGKRAKEN, TOMATEN UND KAPERN

*SPAGHETTI WITH YOUNG OCTOPUS, TOMATO AND CAPPERI € 25,00

*KALTE NUDELN MIT MEERESFRÜCHTEN, TOMATENCREME , CARPACCIO UND BOTTARGA

*COLD NOODLES WITH SEAFOOD, TOMATO'S CREAM, CARPACCIO AND BOTTARGA € 35,00

RISOTTO WITH SARDELLEN UND BURRATA UND KNUSPRIGESBROT

RISOTTO WITH ANCHOVIES AND BURRATA AND KRISPY BRED €30,00

GANG – MAIN COURSE

GEGRILLTER FISCH, CHICORÉE, GRÜNE BOHNE, TERIYAKI SOÙE UND SESAMWAFFEL
GRILLED FISH WITH CHICORY, STRINGBEANS, TERIYAKI SAUCE AND SESAME WAFER € 35,00

FISCH "MÜLLERIN ART" MIT MANGOLDS, FEIGEN UND RADIESCHEN
FISH IN MUGNAIA STYLE WITH BEETS, FIGS AND RADISH €35,00

GEDÄMPFTER FISCH MIT GEMÜSE, BOTTARGA UND MAYONNAISE
STEAMED FISH WITH VEGETABLES COVERED WITH BOTTARGA AND MAYONNAISE €35,00

LIVORNESISCHE FISCHSUPPE (CACCIUCCO) NACH ART DES RESTAURANTS LA PINETA
FISH SOUP PINETA'S STYLE (CACCIUCCO) € 38,00

FISCHFRIITÜRE MIT GEMÜSE
MIXED FRIED FISH WITH VEGETABLES € 30,00

*GEDÄMPFTE KRUSTENTIERE, FISCH UND KALMARE, GEMÜSE UND MAYONNAISE
*STEAMED SHELLFISH, FISH AND CALAMARIES VEGETABLES AND MAYONNAISE € 48,00

DESSERT

GEKÜHLTE RUMCREME MIT TROCKENFRÜCHTEN UND ZARTBITTERSCHOKOLADENSPLITTERN
RUM CREAM WITH CHOCOLATE AND DRIED FRUIT CRUMBLE

MANDELTÖRTCHEN, EIS UND MANDELKROKANT MIT ZITRONENPÜREE UND LAKRITZE
VERFEINERT

ALMOND PIE, ICE CREAM AND ALMOND BRITTLE, CITRUS PUREE AND LICORICE SAUCE

GEBRANNTES BAISER, MANGO UND BASILIKUM EIS
BURNED MERINGUE, MANGO CHANTILLY AND BASIL ICE CREAM

SCHOKOLADENGANACHE, ROSMARINSTREUSEL UND MARINIERTE APRIKOSE
CHOCOLATE GANACHE WITH ROSEMARY CRUMBLE AND APRICOT

CRÈMESCHNITTE / NAPOLEON

SEMIFREDDO MIT KARMELISIERTEN, GERÖSTETEN PISTAZIEN
SEMIFREDDO ICECREAM WITH CRISP PISTACHIO

€ 10,00

APFELSORBET/APPLE SORBET € 5,00

ZITRONENSORBET/ LEMON SORBET € 5,00

KÄSEAUWAHL /SELECTION OF CHEESES € 15,00

MINERALWASSER / MINERAL WATER € 4,00

KAFFEE / COFFEE € 3,00 - € 5,00

We kindly ask our guests to alert us about your allergies, we can show you the allergen list
Wir bitten unsere Gäste uns auf eventuelle Allergien hinzuweisen. Gerne können sie unsere
Allergenliste einsehen

*(Bluefish, shellfish, octopus and foiegas will be frozen in case of unavailability of fresh product)

ALLERGENI: 1)CEREALS CONTAINING GLUTEN; 2) CRUSTACEANS ;3)EGGS; 4)FISH; 5)PEANUTS; 6)SOIBEANS; 7)MILK; 8)NUTS NAMELY; 9)CELERY;
10)MUSTARD; 11)SESAME SEEDS; 12)SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES 13)LUPIN; 14)MOLLUSC

CAFFÈ “TRINCI”
TORREFAZIONE ARTIGIANALE
CAFFÈ COTTO A LEGNA

SELEZIONI DI MISCELE € 3,00

FORTE: CAFFÈ FRANCO, SINCERO PER GLI AMANTI DEL GUSTO FORTE
ORO: GUSTO DECISO CON MEMORIE DI PANE TOSTATO E SPEZIE
SINCE 1939: CAFFÈ CORPOSO, EQUILIBRATO PERSISTENTE
CON SPICcate NOTE DI CIOCCOLATO FONDENTE
FEDELE ALLA TRADIZIONE DELL'ESPRESSO ALL'ITALIANA

DECAFFEINATO: CREMOSO SENZA COMPROMESSI
PER NON RINUNCIARE AL PIACERE DELL'ESPRESSO

SINGOLE ORIGINI

GUATEMALA HUEHUETENANGO (ARABICA 100%) € 5,00
RACCOLTO A MANO, CRESCE TRA I 1500 E I 2000 METRI.
SEDUCENTE ED INTRIGANTE CON SENTORI DI FIORI E DI MIELE
ACCOMPAGNATI DA UNA PIACEVOLE NOTA DI CARMELLO.

ETHIOPIA FORESTA DI HARENNA (ARABICA 100%) € 5,00
CAFFÈ SELVATICO CHE CRESCE INTORNO AI 1800MT NEL PARCO NAZIONALE DEL BALE, CAFFÈ
NATURALE ESSICATO AL SOLE.
ALTA INTENSITÀ AROMATICA CON SPICcate NOTE DI FIORI ED AGRUMI, BUONA ACIDITÀ E
RETROGUSTO DI VANIGLIA.

JAMAICA BLUE MOUNTAIN (ARABICA 100%) € 7,00
... MITICA E MAGICA ATMOSFERA
INTORNO AL FAMOSO “BLUE MOUNTAIN” CHE FA SOGNARE.

COLOMBIA FERMENTATO NELLE BARRIQUE DI RUM
COLTIVATO A 1400M VIENE RACCOLTO E FERMENTATO IN BARILI CHE HANNO CONTENUTO
RUM PER 8 ANNI SENTORI DOLCI CHE RICORDANO TIRAMISU E LIQUORE ALLO CHERRY € 7,00

INDONESIA KOPI LUWAK (ARABICA 100%) € 12,00
È UN CAFFÈ DALL'AROMA RICCO E FORTE, CORPO PIENO, SCIROPOSO, INGENTILITO DA UNA
PUNTA DI CIOCCOLATO. RETROGUSTO PERSISTENTE E PULITO CERTIFICATO 100% WILD
LUWAK

THÈ € 4,00

“FINEST” CHINA JASMINE GREEN TEA
ORGANIC “SINCHA WAKANA” JAPAN GREEN TEA
“SUNGMA” DARJEELING INDIAN BLACK TEA