



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
- FRESH NOODLES WITH RED MULLET
- NOODLES WITH SMALL SQUID, GARLIC AND SAGE
- STEAMED FISH WITH VEGETABLES, BOTTARGA AND MAYONNAISE
- NAPOLEON

SAISONALDEGUSTATIONSMENÜ € 80,00

Das Menü wird nur für den Gesamten Tisch serviert

- KABELJAU, TOPINAMBUR UND SÜß-SAURE ZWIEBEL
- FRITTIERTEN POLPO TINTENFISCH UND ORANGE MIT SCHARF MAYONNAISE
- RAVIOLO MIT KNURRHAHNFÜLLUNG, ARTISCHOCKEN, GETROCKNETE KIRSCHTOMATEN UND BASILIKUM
- SAFRAN-RISOTTO UND MEERESFRÜCHTE-RAGOUT
- SEEHECHT "MÜLLERIN ART" UND GEGRILLTE KAROTTE MIT THYMIAN
- CANNOLI, MERINGUE, ERDBEERCHANTILLY UND ZITRONEN

SEASONAL TASTING MENU € 80,00

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

- KABELJAU, TOPINAMBUR UND SÜß-SAURE ZWIEBEL
- FRIED OCTOPUS AND ORANGE AND CHILLY MAYONNAISE
- RAVIOLO FULL OF RED GURNARD WITH ARTICHOKE, BASIL AND DRY TOMATOES
- SAFRON RISOTTO WITH SEAFOOD RAGÙ
- HAKE IN MUGNAIA STYLE WITH ROAST CARROTS
- CANNOLI, MERINGUE, ERDBEERCHANTILLY UND ZITRONEN

Suggested Aperitif by the glass

Pol Roger Brut 20€ Letrari Pas Dosè 12€ Ca del Bosco Prestige 10€ Monterossa Cabochon 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)SOIBEANS; 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

*KRABBENCOCKTAIL, SAUCE BÉARNAISE UND GEBRATENER SALAT

*SHRIMPS COCKTAIL, BERNAISE SAUCE AND ROAST SALAD €35,00

*KABELJAU, TOPINAMBUR UND SÜß-SAURE ZWIEBEL

*COD COOK IN OIL WITH JERUSALEM ARTICHOKE AND SWEET AND SOUR ONION €25,00

*FRITTIERTEN POLPO TINTENFISCH UND ORANGE MIT SCHARF MAYONNAISE

FRIED OCTOPUS AND ORANGE WITH CHILI MAYONNAISE € 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

RAVIOLO MIT KNURRHAHNFÜLLUNG, ARTISCHOCKEN, GETROCKNETE KIRSCHTOMATEN UND BASILIKUM
RAVIOLO FULL OF RED GURNARD WITH ARTICHOKE, BASIL AND DRY TOMATOES € 25,00

NUDELN MIT KLEINEN PFEILKALMAREN, SEPIE, KNOBLAUCH UND SALBEI

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

*BANDNUDELN MIT KRUSTENTIEREN UND ROTEN RADICCHIO

*NOODLES WITH CRUSTACEAN AND RED RADICCHIO € 30,00

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

SAFRAN-RISOTTO UND MEERESFRÜCHTE-RAGOUT

SAFRON RISOTTO WITH SEAFOOD RAGÙ € 32,00

GANG – MAIN COURSE

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

SEEHECHT "MÜLLERIN ART" UND GEGRILLTE KAROTTE MIT THYMIAN
HAKE IN MUGNAIA STYLE WITH ROAST CARROTS €35,00

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

PALAMITA 'AL PIATTO', SPARGEL UND HIMBEERE
BONITO COOK IN THE PLATE, ASPARAGUS AND RASPBERRIES €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

HASELNUSSKEKSKOMPOSITION MIT KAFFÈCREME UND RUMGETRÄNKTEM KAKAOSCHWAMM
COFFEE CRÈME, NUTS COOKIE, AND CHOCOLATE AND RHUM SPONGE

MANDELTÖRTCHEN, EIS UND MANDELKROKANT MIT ZITRONENPÜRREE UND LAKRITZE
VERFEINERT

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

CANNOLI, MERINGUE, ERDBEERCHANTILLY UND ZITRONEN
CANNOLI FULL OF STROWBERRIES CHANTILLY, MERINGUE AND LEMON CURD

CRÈMESCHNITTE / NAPOLEON

SEMIFREDDO MIT KARMELISIERTEN, GERÖSTETEN PISTAZIEN
SEMIFREDDO ICECREAM WITH CRISP PISTACHIO

€ 10,00

APFELSORBET/APPLE SORBET € 5,00

ZITRONENSORBET/ LEMON SORBET € 5,00

KÄSEAUSSWAHL /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