

# IA

FOOD MENU

LUCALE - TASTING ITALY

SHOP A, 100 THIRD STREET, SAI YING PUN – HONG KONG +852 3611 1842

INFO@LUCALEHK.COM - WWW.LUCALEHK.COM




## NORCINERIA - CURED

**Burrata *Deliziosa* (300gr) & Prosciutto Di Parma 24 Mesi**  
*Burrata "Deliziosa" (300 Gr.), 24 Month Aged Parma Ham*




HK\$ 288

**Burrata *Deliziosa* (300gr) & Pomodorini *Camone*, Olio Evo Al Basilico**   
*Burrata "Deliziosa" (300 Gr.), "Camone" Tomatoes, Basil Infused EVO*

HK\$ 268

**Pala Di Salumi Misti (350gr) LucAle (Per 2 persone)**  
*"LucAle's Shovel": 350gr Of Mixed Cold Cuts (Selection for 2 Gourmands)*

HK\$ 260

**Bufala *Mandara* (250 Gr.), Pomodorini *Camone*, Olio Evo Al Basilico**   
*"Mandara" Buffalo Mozzarella (250 Gr.), "Camone" Tomatoes, Basil Infused EVO*

HK\$ 188



ALL PRICES ARE SUBJECTED TO 10% SERVICE CHARGE



LucAle Signature



Vegetarian



With Nuts



## ANTIPASTI ~ APPETIZERS

<b>Tonno Fresco Siciliano, Cremoso di Avocado, Salsa di Soia e Limoni della Costiera</b> <i>Sicilian Fresh Tuna, Avocado Cream, Soy Sauce and Amalfi Lemons Dressing</i>	HK\$ 268
<b>Tartara Di <i>Scottona</i>, Uovo, Cialda Di Patate, Maionese Di Rafano E Riso Soffiato</b>  <i>“Scottona” Beef Tartare, Egg, Potato Waffle, Horseradish Mayonnaise and Puff Rice</i>	HK\$ 188
<b>Burrata con Gamberi Rossi Siciliani, Melone, Avocado e Mele Verdi</b> <i>Burrata with Red Sicilian Prawns, Melon, Avocado and Green Apples</i>	HK\$ 278
<b>Insalata Di Rape Rosse, Arancio, Finocchio, Sesamo Nero E Dragoncello</b>  <i>Beetroot Salad with Orange, Fennel, Black Sesame and Tarragon</i>	HK\$ 148
<b>Spaghettono Freddo, Limoni Di Sorrento, Erba Cipollina, Scalogno E Caviale (15 Gr.)</b> <i>Tribute to Chef Gualtiero Marchesi -1985 allo Chef Gualtiero Marchesi - 1985</i> <i>Spaghetti Salad, Sorrento Lemons, Chives, Shallots and Caviar (15gr)</i>	HK\$ 298
<b>Insalata Cardini LucAle: Fegato D’oca Ghiacciato, Perle Di Balsamico, Pasta Di Nocciolo</b>   <i>Caesar’s Salad Revisited: Icy Goose Liver, Balsamic Pearls and Hazelnut Paste</i>	HK\$ 168



ALL PRICES ARE SUBJECTED TO 10% SERVICE CHARGE



LucAle Signature



Vegetarian



With Nuts



## PASTA FATTA IN CASA- HOMEMADE PASTA

<b>Cappelletti Di Bolognese Bianca, Crema Di Parmigiano D.O.P. 24 Mesi E Crumble Di Parmigiano 18 Mesi</b> <i>Homemade Cappelletti Filled with White Bolognese Sauce, 24 Month Parmigiano and 18 Months Parmigiano Crumble</i>		HK\$ 158
<b>Chitarrino "Bianco &amp; Nero", Ragù Di Cappelante &amp; Gamberi, Acqua Di Vongola, Gamberi Di Mazzara</b> <i>"Black and White" Tagliolini, Scallops &amp; Shrimps Ragù, Clams Jus, Mazzara Red Prawns</i>		HK\$ 268
<b>Strozzapreti Fatti In Casa Al Ragù Di Luganega, Funghi Porcini E Spinaci</b> <i>Homemade Twisted Pasta Italian Luganega Sausage Ragù, Porcini Mushroom and Spinach</i>		HK\$ 168
<b>Fettuccine (da Farina Speciale di 200 Tipi di Grani Antichi), Pomodoro Fresco, Astice e Basilico</b> <i>Homemade Fettuccine Pasta (from 200 kinds of ancient wheat varieties flour), fresh Tomatoes, Boston Lobster and Basil</i>		HK\$ 298
<b>Raviolo Di Zucca E Mascarpone, Salsa Di Pistacchi Di Bronte E Tartufo Nero</b>   <i>Pumpkin and Mascarpone Ravioli, Bronte Pistachios Sauce, Black Truffle</i>		HK\$ 198
<b>Chitarrino Al Tartufo Nero, Crema Di Pecorino Di Pienza E Briciole Di Pane Alle Noci</b>   <i>Homemade Chitarra Style Spaghetti, Black Truffle, "Pienza" Pecorino Cheese and Walnut Breadcrumbs</i>		HK\$ 198



ALL PRICES ARE SUBJECTED TO 10% SERVICE CHARGE



LucAle Signature



Vegetarian



With Nuts



## SECONDI ~ MAIN COURSE

<b>Controfiletto M5 "Rangers Valley" In Padella</b> <i>Pan Seared "Rangers Valley" Beef Sirloin (Served with Oven Roasted Potatoes In Lard &amp; Spinach Cream)</i>	HK\$ 328
<b>La Bistecca "Rangers Valley" con Osso (1KG)</b>  <i>"Rangers Valley" OP Rib Steak (1 KG) (Served with Oven Roasted Potatoes In Lard, Eggplants &amp; Spinach Cream)</i>	HK\$ 1,188
<b>Lombata Di Agnello, Lamponi, Fichi E Crema Di Cavolfiore</b> <i>Lamb Rack, Raspberries, Figs and Cauliflower Cream</i>	HK\$ 338
<b>Merluzzo Nero Alla Mediterranea In Carta Fata, Con Pachino, Cappero, Taggiasche E Purea Di Patate</b> <i>Mediterranean Style Black Cod "En Papillote", Pachino Tomatoes, Capers, Taggiasca Olives and Mashed Potatoes</i>	HK\$ 268
<b>Le "Classiche" Seppioline dell' Adriatico con Piselli Aromatizzate Al Finocchietto Selvatico</b> <i>"Classic" Slow Cooked Adriatic Sea Baby Cuttlefish with Peas, Tomato Sauce and Wild Fennel</i>	HK\$ 298

## CONTORNI ~ SIDE DISHES

<b>Patate Arrosto Cotte Nel Lardo</b> - <i>Oven Roasted Potatoes in Lard</i>	HK\$ 68
<b>Crema Di Spinaci</b> - <i>Spinach Cream</i> 	HK\$ 68
<b>Melanzane Al Funghetto</b> - <i>Eggplant with Tomatoes and Fresh Basil</i> 	HK\$ 68
<b>Puree di Patate</b> – <i>Mashed Potatoes</i> 	HK\$ 68



ALL PRICES ARE SUBJECTED TO 10% SERVICE CHARGE



LucAle Signature



Vegetarian



With Nuts



## DOLCI & FORME DEL LATTE ~ DESSERT & DAIRY PLATTERS

<b>Tiramisù Di LucAle</b>   <i>LucAle's Style Tiramisù</i>	<b>HK\$ 88</b>
<b>Frutta Tropicale Gratinata, Zabaione, Granita al Campari e Prosecco</b> <i>Tropical Fruit Gratin, Zabajon, Campari and Prosecco Sorbet</i>	<b>HK 88</b>
<b>Crème Brûlée, Dragoncello E Gelato Al Caffè</b> <i>Crème Brûlée, Tarragon and Coffee Ice Cream</i>	<b>HK\$ 88</b>
<b>La Crostata Rotta Con Nutella, Fragole E Lychees</b>  <i>Nutella Broken Pie, Strawberries and Lychees</i>	<b>HK\$ 88</b>
<b>Orologio LucAle Di 6 Formaggi Misti (Per 2 persone)</b>  <i>LucAle's Timepiece: Chef's Selection Of 6 Mixed Premium Italian Cheeses (Selection for 2 Gourmands)</i>	<b>HK\$ 240</b>



ALL PRICES ARE SUBJECTED TO 10% SERVICE CHARGE



LucAle Signature



Vegetarian



With Nuts