

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

LA


FOOD MENU

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

LA

FOOD MENU

ANTIPASTI ~ APPETIZERS

Tartara Di Scottona, Uovo, Cialda Di Patate, Maionese Di Rafano E Riso Soffiato  <i>“Scottona” Beef Tartare, Egg, Potato Waffle, Horseradish Mayonnaise and Puff Rice</i>	HK\$ 188
Burrata con Gamberi Rossi Siciliani, Melone, Avocado e Mele Verdi <i>Burrata with Red Sicilian Prawns, Melon, Avocado and Green Apples</i>	HK\$ 278
Insalata Di Rape Rosse, Arancio, Finocchio, Sesamo Nero E Dragoncello  <i>Beetroot Salad with Orange, Fennel, Black Sesame and Tarragon</i>	HK\$ 148
Spaghettono Freddo, Limoni Di Sorrento, Erba Cipollina, Scalogno E Caviale (15 Gr.) <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
Insalata Cardini LucAle: Fegato D’oca Ghiacciato, Perle Di Balsamico, Pasta Di Nocciole   <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

Cappelletti Di Bolognese Bianca, Crema Di Parmigiano D.O.P. 24 Mesi E Crumble Di Parmigiano 18 Mesi <i>Homemade Cappelletti Filled with White Bolognese Sauce, 24 Month Parmigiano and 18 Months Parmigiano Crumble</i>		HK\$ 158
Strozzapreti Fatti In Casa, Ragù Di Cappelante & Gamberi, Acqua Di Vongola, Gamberi Di Mazzara <i>Homemade Twisted Pasta, Scallops & Shrimps Ragù, Clams Jus, Mazzara Red Prawns</i>		Hk\$ 268
Strozzapreti Fatti In Casa Al Ragù Di Luganega, Funghi Porcini E Spinaci <i>Homemade Twisted Pasta Italian Luganega Sausage Ragù, Porcini Mushroom and Spinach</i>		HK\$ 168
Strozzapreti Fatti In Casa, Pomodoro Fresco, Astice e Basilico <i>Homemade Twisted Pasta, fresh Tomatoes, Boston Lobster and Basil</i>		HK\$ 298
Raviolo Di Zucca E Mascarpone, Salsa Di Pistacchi Di Bronte E Tartufo Nero   <i>Pumpkin and Mascarpone Ravioli, Bronte Pistachios Sauce, Black Truffle</i>		HK\$ 198
Strozzapreti Fatti In Casa Al Tartufo Nero, Crema Di Pecorino Di Pienza E Briciole Di Pane Alle Noci   <i>Homemade Twisted Pasta, 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

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

CONTORNI ~ SIDE DISHES

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

Tiramisù Di LucAle  
LucAle's Style Tiramisù

HK\$ 88



ALL PRICES ARE SUBJECTED TO 10% SERVICE CHARGE



LucAle Signature



Vegetarian



With Nuts