ANTIPASTI

SOFFIO DI SASHIMI
Leicht flambierter Lachs mariniert in Sojasauce, grünem Apfel
Gurkengelee und Trüffelöl
26

LA PARMIGIANA SBAGLIATA
Auberginentörtchen auf dreifacher Komposition von Tomaten, Basilikum, Parmesan
& knuspriger Focaccia
22

MY LITTLE HOT DOG
Hausgemachtes Brioche mit mediterranem Hummer im Backteig, dazu frische Aioli-Mayonnaise
Buttermilchschaum mit Minznote und fermentiertem Zitronengel
26

LA PIEMONTESE
Fassona-Rindertatar in einem 24 Monatigen gereiften Parmesan-Chip, Dijon-Senf,
Bio-Buchenhonig, begleitet von einem getrocknetem mariniertem Eigelb verfeinert mit einer
Mandarin-Essenz
24

MAR & IBERICO
Jakobsmuscheln mit Iberico Schinken auf einem Bruschetta-Garten aus drei Tomatensorten
verfeinert mit Trüffel-Focaccia
27

= VEGETARISCH = VEGAN

EMPFEHLUNG DES TAGES
Preis auf Anfrage

FISCH DES TAGES
32€-48 €

PRIMI

LA TAGLIATELLA AL RAGOUT
Hausgemachte Tagliatelle mit einem erlesenen Ragout aus Perlhuhn, Iberico Schwein & Hirsch
Dazu Wildfrüchte, Saffran-Käsefondue & 99% Zartbitterschokolade
27

I TUBETTI RIGATI
Kleine geriffelte Röhrennudeln mit geschmorten Kalbsbäckchen, reduzierter Kalbsjus,
Parmesan-Mousse (72 Monate gereift) &
Peperone-Crusco-Pulver
29

SUA MAESTÁ L'ASTICE
Hausgemachte Linguine mit Hummer, Hummerbisquecreme, Basilikumsauce
essbaren Blüten & Sprossen
45

IL NOSTRO TAGLIOLINO AL TARTUFO
Mit Hausgemachter Trüffelbutter & Parmesancreme
Ein zeitloser Klassiker
32

AGLIO, OLIO.. PEPERONCINO ED IL MARE
Gragnano Spaghetti, gekocht in schwarzer Knoblauchcreme aus Voghera, Hummerbisque
frischen lokalen Chilis & in Zitronen marinierte Jakobsmuschel Lamellen
29

LA PAPPA AL POMODORO
Fusillone mit traditioneller Pappa al Pomodoro mit langsam gekochter Dreifach-Tomatensauce
Basilikum-Coulis & confierten Kirschtomaten
23

SECONDI

LA GUANCIA DI MANZO
10 Stunden gegarte Kalbsbäckchen mit Sake-Poree-Sauce, dazu Sauerrahmschaum mit Honig
Minzöl & Blattgold
39

ASTICE LACCATO
Gedämpfter Hummer, auf Holzkohle angebraten, mit Jasmin-Hollandaise-Schaum, Baby-Gemüse
in normannischer Butter & Petersilienbrot-Crumble
59

FILETTO DI MANZO
Angus Beef Rinderfilet auf violettem Kartoffelpüree, hausgemachter Trüffelbutter
vollendet mit intensiver, glänzender Demiglace
45

Alle unsere Secondi werden mit passender Beilage serviert

SEIT 2002
LUCULLUS
FINE ITALIAN DINING
KÖNIGSTEIN

DOLCI

SIGNATURE TIRAMISÚ
Mit Pistazien aus Bronte
13,5

SPANISCHER CHEESECAKE
Spanischer Cheesecake mit Fabbri-Kirschen
oder mit Salted Caramell
13,5

SFOGLIATELLA
Lauwarme Millefoglie mit Chantilly-Creme
Waldbeeren und Yuzu-Sauce
13,5

SEIT 2002
LUCULLUS
FINE ITALIAN DINING
KÖNIGSTEIN

LE GRAPPE DI BERTA

DE VINA
50% Nebbiolo, 50% Barbera 2cl
18

ROCCANIVO
100% Barbera 2cl
18

BRIC DEL GAIAN
100% Moscato 2cl
18

TRE SOLI TRE
100% Nebbiolo 2cl
18

MAGIA
50% Barbera, 25% Malvasia, 25% Branchetto 2cl
18

PAOLO RISERVA DEL FONDATORE
50% Barbera, 50% Nebbiolo 2cl
22