

ANTIPASTI

WAGYU CARPACCIO

Zartes Wagyu-Rind, Trüffelmayonnaise, knusprige Parmesan-Chips
& frischer Trüffel

27

SASHIMI DES TAGES

Ausgewählter Thunfisch oder Lachs in feiner Ponzu-Note
serviert mit frischem Gurkentatar

26

CRISPY PARMIGIANA

Goldbraun gebratene Auberginen, San-Marzano-Tomaten
geschmolzener Fior di Latte Mozzarella, Basilikum &
24 Monate gereifter Parmigiano Reggiano

23,5

VITEL TONNÉ

Zart rosa gegartes Kalbsfleisch, cremige Thunfischsauce, knusprige Kapern, Olivenpulver
& Zwiebeln in Agrodolce

23,5

CAPRESE LUCULLUS STYLE

Büffelmozzarella D.O.P., Tomatengel, luftiger Basilikum-Sponge
& aromatisches Oreganoöl

22

SCAMPO CRISPY BUN

Hausgemachtes Brioche, Scampi im Bierteig ausgebacken, cremige Aioli
& Yuzu-Gel

23,5

JAKOBS FRENCH TOAST

In Butter gebratene Jakobsmuschel auf geröstetem
Basilikum-Brioche mit feiner Limetten-Note

26,5



= VEGETARISCH



= VEGAN

EMPFEHLUNG
DES TAGES

Preis auf Anfrage

FISCH DES
TAGES

32€-48 €

PRIMI

LINGUINE MARE

Ausgewählte Scampi, intensiv & langsam reduzierte Bisque, süße gelbe Kirschtomaten & eine feine Zitrusnote

31

UNSERE SPAGHETTI CARBONARA

Guanciale, Carbocrema, Pecorino Romano dazu
frisch gerösteter Pfeffer

24

TAGLIATELLE AL RAGÚ

Frisch hausgemachte Pasta mit acht Stunden sanft geschmortem Rinderragú

27

LUCULLUS SIGNATURE FETTUCCINE

Mit 36 Monate gereifter Parmesan-Creme, Trüffelschinken,
im Ofen Goldbraun gratiniert & mit schwarzem Trüffel vollendet

32

SPAGHETTI VONGOLE & LIMETTE

Ausgewählte Venusmuscheln, in ihrem eigenen Fond reduziert, Olivenöl extra vergine
Petersilienpulver und feine Limettenzeste

28

BAVETTE ALLA NERANO

Goldbraun gebratene Zucchini, cremige Sauce aus Provolone
del Monaco DOP & frischem Basilikum

26

MEZZI RIGATONI NDUJA & STRACCIATELLA

Leicht pikante kalabrische Nduja, luftiger Büffel-Stracciatella
& Basilikumöl

26

SECONDI

RINDERFILET BLACK PEPPER SUPREME

Kruste aus geröstetem schwarzem Pfeffer, hausgemachte
Rinder-Demi-Glace & Kartoffel-Millefeuille
(Wahlweise mit Café de Paris, Sauce Hollandaise oder hausgemachter Kräuterbutter)

49

GESCHMORTE KALBSBACKE

48 Stunden sous-vide gegart, anschliessend sanft geschmort auf cremigem Kartoffelpüree
& Brunello di Montalcino-Jus

39

KALBSKOTELETTE

Kalbskotelette am Knochen, goldbraun gebraten mit aufgeschlagener Kräuterbutter
aus frischen Gartenkräutern serviert mit saisonalem Gemüse

42