

## PIZZA WEEKLY SPECIAL

<b>Prosciutto e funghi</b>	14.5
Fiord di Latte, Basil, Prosciutto cotto, Wild Mushroom, Salted Ricotta	
<b>Coppa</b>	15.5
Tomato Sauce, Coppa Carrara, Stracciatella, Rocket, sundried Tomato, Tarallo crumble	
<b>Genovese</b>	14.5
Basil Pesto, Sundried Tomato, Buffalo Cheese	
<b>Piccante</b>	13
Tomato Sauce, Basil, Fior di latte, Nduja, Spicy Honey	

## SIDES

<b>San Marzano Tomato</b>	4
red onion, basil, Extra virgin olive oil	
<b>Cime di rapa, chilli and garlic</b>	4.5
<b>Zucchini fritti and mint</b>	4
<b>Patate Arrosto with Rosemary</b>	4

## DOLCI

<b>Tiramisú</b>	6.5
<b>Panna cotta with Wild Berries or Salted Caramel</b>	6.5
<b>Lemon custard, Peach sorbet, Soft Meringue</b>	7
<b>Cantucci and Recioto di Soave</b>	9
<b>Affogato al Caffé</b>	6
<b>Trio gelato, Pistacchio, Nocciola, Cioccolato Domori</b>	10

All prices include VAT and a discretionary service charge of 13.5% will be added to your bill.

# LUCi

ITALIAN  
DINING BAKERY

## A LA CARTE MENU

## ANTIPASTI & STUZZICHINI

<b>Bella di Cerignola marinated olives</b>	3.5
<b>Focaccia</b> with Extra virgin oil and Balsamic vinegar	3.5
<b>Burrata Pugliese, Sicilian Datterino Tomato, Basil</b>	9.5
<b>Fritto misto with Tiger Prawns, Baby squid and courgettes, Garlic mayo</b>	10
<b>Fennel Sausage Arancini, Pecorino cheese, Spicy tomato sauce</b>	9
<b>Crispy Artichoke Heart, Parsley dressing</b>	10
<b>Tagliere Italiano, Coppa Carrara, Finocchiona Salami and Mortadella</b>	10

## PIZZA AL TAGLIO

<b>4 Formaggi</b> Fior di latte Mozzarella, gorgonzola, Scamorza, Grana Padano, Taleggio	7.5
<b>Napoletana</b> Tomato sauce, Anchovies, cherry tomato, capers and Leccino olives	7.5
<b>Margherita</b> Tomato sauce, Fior di latte Mozzarella, Basil	5.5
<b>Rustica</b> Potato, Stracchino, Taleggio, Rosemary	6.5
<b>Vegana</b> Tomato sauce, Vegan Mozzarella, Plant based spicy Nduja, Aubergines	8
<b>Piccante</b> Tomato sauce, Fior di Latte Mozzarella, Spianata Calabrese, Gorgonzola piccante, Chilly	8
<b>Tonnata</b> Tomato sauce, Fior di Latte Mozzarella, Scamorza affumicata, Tuna, Artichoke, Red Onion	8

## PASTA & MAIN COURSE

<b>Tagliatelle</b> with Beef Ragú, Grana Padano	10
<b>Ravioli</b> with Smoked Scamorza in rich Tomato sauce	12
<b>Gigli Pasta Nduja and spianata Calabria salami</b>	9
<b>Spaghetti alle Vongol, Chilli and garlic</b>	12
<b>Cavatelli</b> with Lamb meatballs and Pecorino Romano	11
<b>Tagliata di Manzo</b> Cherry tomato, Parmesan shave, Lemon zest	18
<b>Sea Bass Cartoccio</b> Roasted vegetable and crispy salad	17

## PIZZA NAPOLETANA

<b>Margherita</b> Tomato sauce, Fior Di Latte, Basil, Extra Virgin Olive oil (Vegan option also available)	11
<b>Salsiccia e Friarelli</b> Fior Di Latte, Scamorza affumicata, Friarelli, Italian Fennel Sausage	15.5
<b>Gorgonzola Taleggio e Tartufo</b> Fior Di Latte, Taleggio, Gorgonzola, Truffle	14
<b>Capricciosa</b> Tomato Sauce, Fior Di Latte, Prosciutto cotto, Artichoke, Leccino Olives, Wild Mushrooms, Basil	14
<b>Marinara 2.0</b> Tomato Sauce, Basil, Extra Virgin Oil, Garlic, Dry Tomato, Stracciatella	13
<b>Bufala</b> Tomato sauce, Bufalo Mozzarella, Basil, Extra Virgin Olive oil	13
<b>Culatello di Zibello e Rucola</b> Tomato sauce, Fior di Latte, Rocket, Culatello di Zibello, Shaved Parmesan	17