

# MENÚ

## AL CENTRO

---

### ENSALADA NEROLI

Hojas verdes, queso Ricotta, duraznos, almendras tostadas, cebolla y croutones con vinagreta de naranja amarga y chiles.

**\$43.000**

### CRUDO DE ATÚN

Pesca fresca del pacífico con alioli cítrico y cebollita ocañera crispy.

**\$48.000**

### ARANCINI

Esferas crocantes de risotto con pesto rojo, Provolone y microbrotes.

**\$45.000**

### PULPO

sellado a la parrilla acompañado de gremolata y naranja.

**\$100.000**

### QUESO RICOTTA SAMPEDREÑO

batido con miel trufada, aceite de oliva y ralladura de limón, acompañado de pan de masa madre.

**\$47.000**

### MEJILLONES NEGROS

sobre un fondo sedoso de chorizo, acompañados de gremolata de la casa y pan de masa madre.

**\$54.000**

### PUERRO BRASEADO

con crema de Parmigiano Reggiano y almendras, finalizado con un toque de Limoncello® acompañado de pan de masa madre.

**\$47.000**

## PIZZA

---

**NY STYLE PIZZA. MASA CROCANTE, ELABORADA CON MASA MADRE Y FERMENTADA A 48H.**

### MARGHERITA

Base de tomate, mozzarella fresca, mozzarella de búfala y albahaca fresca.

**\$49.000**

### LUCILDA

Pepperoni con salsa alla vodka, miel picante, ricotta y albahaca fresca.

**\$62.000**

### QUESUCRISTO

Base de la clásica cacio e pepe con queso mozzarella y puerro.

**\$62.000**

### PROHIBIDA

Base de tomate, Piña y tocineta crocante.

**\$53.000**

### CUATRO QUESOS

Mezcla de quesos, manzana verde y membrillo.

**\$56.000**

### PROSCIUTTO

Base de crema de parmesano y ajo confitado, prosciutto, rúgula y straciatella.

**\$65.000**

### VEGETARIANA

Base blanca con hongos y pesto de pistachos.

**\$53.000**

### HIGOS Y PANCETTA

Base blanca con mermelada de higos y pancetta.

**\$54.000**

*Lucilda*

PIZZERIA · ALIMENTARI

## PRIMI

---

### **TAGLIATELLE CACIO E PEPE**

Nuestra interpretación del clásico romano de queso Pecorino y pimienta negra.

**\$52.000**

### **RIGATTONE ALLA VODKA**

Pasta corta acompañada de salsa alla vodka al estilo New York, con un toque de picante de chile de árbol.

**\$52.000**

### **MAFALDINI BOLOGNESE**

Pasta larga rizada con la receta clásica del equilibrio entre el tomate y la cocción lenta de la carne.

**\$54.000**

### **BUCATINI AL PESTO**

Pasta larga con nuestro pesto de pistacho y un toque de queso Ricotta batido.

**\$50.000**

### **BUCATINI CARBONARA**

Pasta larga con la receta tradicional de la salsa cremosa a base de guanciale y pecorino.

**\$54.000**

### **RAVIOLI DE RICOTTA**

Pasta rellena de queso Ricotta Sampedreño sobre mantequilla cítrica de limón Meyer y almendras.

**\$53.000**

### **RAVIOLI DE LANGOSTA**

Pasta rellena de cola de langosta sobre un bisque cremoso y microbrotes.

**\$68.000**

\*Cambia el tipo de pasta según tu preferencia.

## SECONDI

---

### **SOLOMILLO DE CERDO**

sellado y acompañado con mantequilla cítrica de chocolate blanco y cebolla crispy.

**\$63.000**

### **SOLOMITO DE RES**

sellado y acompañado de un jus intenso con un toque de brandy.

**\$75.000**

OPCIÓN RIB EYE Certified Angus Beef ®

**\$140.000**

### **PESCA FRESCA**

Pesca blanca de temporada sobre mantequilla de salvia y naranja Washington.

**\$67.000**

### **POLLO LUCILDA**

Nuestra versión del Chicken Parmigiana acompañado de salsa alla vodka, queso Ricotta y miel picante.

**\$60.000**

### **INCLUYE UN ACOMPAÑAMIENTO**

### **ACOMPAÑAMIENTOS**

Papas fritas  
Chips de brócoli  
Ensalada de rúgula y durazno

ACOMPAÑAMIENTO EXTRA **\$24.000**

### **MENÚ BAMBINI**

Pasta al burro con filetes de pollo apandados.

**\$32.000**

## DOLCI **\$25.000**

---

### **PANNA COTTA**

muy cremosa con una mezcla de cítricos y arequipe.

### **BROWNIE STRAVAGANTE**

Brownie de chocolate y espresso con caramelo y crumble de vainilla.

### **CANNOLI**

rellenos de queso Ricotta con vainilla y pistacho.

*Lucilda*

PIZZERIA · ALIMENTARI