

in **BISTROT**
da L U C A





“In Bistrot da Luca” nasce da un’esperienza maturata in oltre dieci anni nel mondo della ristorazione, con un’idea semplice ma ambiziosa: creare un luogo dove sentirsi a casa, circondati da sapori autentici e da un’atmosfera genuina.

La nostra cucina prende ispirazione dalla tradizione italiana, reinterpretata con un tocco contemporaneo. Ogni piatto è il risultato di passione, attenzione ai dettagli e ingredienti scelti con cura.

Crediamo che il cibo sia prima di tutto condivisione: per questo ogni ospite è accolto con calore, in un ambiente intimo e familiare, dove il tempo si prende una pausa e lascia spazio al piacere della tavola.

Benvenuti, e buon appetito

ANTIPASTI

TRIS SECCO	2,5€	*CROCCHETTE DELLA NONNA (10pz)	5€
CROSTINI		*MOZZARELLINE PANATE (10pz)	5€
POMODORO (8pz)	5€	*OLIVE ASCOLANE (10pz)	5€
LARDO DI PATANEGRA (8pz)	10€	*PANZEROTTINI (8pz)	5€
CROSTONI		*POLPETTE TRADIZIONALI (10pz)	5€
FANTASIA DELLO CHEF SALUMI (6pz)	13€	*POLPETTE MELANZANE (10pz)	5€
FRITTI		*PATATINE	5€
*CONO MISTO	10€	PATATE AL FORNO	5€
2 crocchette, 2 olive ascolane, 2 polpette, 2 panzerottini, 2 mozzarelle, 2 polpette melanzane patatine.			

TAGLIERI

T 1	18€
selezione di salumi e formaggi accompagnati da confetture e salse (consigliato per 2 persone).	
T 2	15€
mozzarella di bufala (250gr) servita con crudo di parma.	
T 3	10€
bresaola della valtellina, rucola, scaglie di grana, olio extravergine d'oliva.	
T 4	10€
fesa di tacchino con rucola, scaglie di grana, olio extravergine d'oliva.	
T 5	10€
tagliere formaggi.	
T 6	15€
lardo di patanegra, mortadella e miele, accompagnato da pinsa.	

PINSE ALL'OLIO EVO

PINSA BOLOGNA	8,5€
mortadella Bologna IGP, straciatella, granella di pistacchio.	
PINSA PUGLIESE	8,5€
capocollo di Martina Franca, pomodori secchi e caciocavallo.	
PINSA MARTINESE	8,5€
capocollo di Martina Franca, straciatella, pomodorino giallo in cottura.	
PINSA PARMA	8,5€
crudo di Parma D.O.P., burrata e rucola.	
PINSA NORVEGESE	10€
salmone norvegese affumicato, straciatella e granella di pistacchio.	
PINSA CAPRESE	8€
fior di latte D.O.P., pomodoro, rucola.	
PINSA CRUDAIOLA	8,5€
rucola, pomodorini, fior di latte D.O.P.,crudo, grana.	

PRIMI PIATTI

* PIAZZA UMBERTO I	15€
gnocchi di patate, zucchine, tartare di salmone, crema culinaria, zest di limone.	
* VIA ROMA	12€
tortello ripieno di burrata con datterino e burrata.	
* VIA MICHELE IMPERIALI	12€
fusilli freschi con crema di taleggio, gorgonzola, noci e guanciale croccante I.G.P.	
* VIA SAN GIOVANNI	9€
pasta fresca con pesto e stracciatella.	
* CORSO UMBERTO I	14€
pasta fresca con tonno rosso, crema di pistacchio, pomodorini e granella di pistacchio.	
* PIAZZA DANTE	16€
pappardelle con funghi porcini freschi.	
* PIAZZA VITTORIO EMANUELE II	17€
pasta fresca con pomodorini, granella di pistacchio, stracciatella e tartare di scampi.	
* VIA SAN SALVATORE	12€
trofie con zuccina, zafferano, pancetta, robiola e parmigiano.	
* PIAZZA GIOVANNI XXIII	12€
paccheri con datterino, salsiccia, datterino rosso, zafferano e salsiccia croccante.	
* VIA REGINA ELENA	17€
pasta fresca con pomodori gialli, gamberetti, speck e stracciatella.	
* PIAZZA MATTEOTTI	16€
pasta fresca con straccetti di scottona, cardoncelli e datterino rosso e giallo.	
* VIA CARLO PISACANE	8€
orecchiette fresche al pomodoro.	
* PIAZZA ALDO MORO	14€
pasta fresca con pesce spada e melanzane.	
* VIA GIUSEPPE MAZZINI	15€
pasta fresca con tartare salmone, crema culinaria e granella di pistacchio.	
* VIA MUNICIPIO	17€
pasta fresca spaghettoni con tartare di salmone, gamberi, zucchine, crema culinaria e granella di pistacchio.	

SECONDI PIATTI

CAPRESE mozz. fior di latte, pom. e basilico.	8€	CARPACCIO PESCE AFFUMICATO Di salmone affumicato norvegese.	12€
CAPRESE BUFALA mozz. di bufala, pom. e basilico.	12€	TARTARE ALLA PROVENZALE tartare di carne di scottona con pomodorini, cipolla rossa di tropea, carote e sedano.	14€
TAGLIATA DI POLLO 1 con rucola, scaglie di grana, olio extravergine d'oliva, con patate al forno.	11€	VERDURE GRIGLIATE PIATTO melanzane, zucchine e radicchio grigliato.	8€
TAGLIATA DI POLLO 2 con pesto burrata, pomodorini e pancetta croccante con patate al forno.	14€	ENTRECÔTE/FILETTO entrecôte/filetto di scottona con funghi cardoncelli e pomodori con contorno di patate al forno.	19€
TAGLIATA DI POLLO 3 pollo alla piastra glassato in salsa teriyaki e sesamo con patate e verdure.	16€	ENTRECÔTE/FILETTO DI SCOTTONA entrecôte/filetto di scottona con contorno di verdure grigliate o patate al forno.	18€
STRACCETTI DI MANZO 1 con rucola, pomodoro e olio extravergine d'oliva con patate al forno.	11€	RIBS costine di maiale con contorno di patate al forno e lattuga.	16€
STRACCETTI DI MANZO 2 straccetti di manzo panati con porcini e pancetta croccante con patate al forno.	15€	BBQ RIBS costine di maiale condite con salsa barbecue con contorno di patate al forno.	16€
STRACCETTI DI MANZO 3 con crema e granella di pistacchio e stracciatella con patate al forno.	13€	COSTATA Costata (con osso o senza osso) con contorno di patate al forno.	4€ l'etto
STRACCETTI DI MANZO 4 con pomodorini e cardoncelli con patate al forno.	15€	VITELLO BRASATO Guancia di vitello brasato cotto a bassa temperatura con contorno di patate.	18€
STRACCETTI DI ANGUS con rosmarino, pinoli, rucola e pomodorini con patate al forno.	15€		

CONTORNI

PATATE AL FORNO	2€
VERDURE GRIGLIATE melanzane e zucchine.	3€

HAMBURGER

AL PIATTO O SERVITI CON PANINO (ANCHE PER CELIACI)

CLASSIC BURGER

hamburger di scottona 200gr con lattuga e pomodoro (o verdure)
contorno di patate al forno.

12€

NEW YORK

hamburger di scottona 200gr, cheddar, bacon croccante, cipolla
caramellata, lattuga, pomodorini.

14€

BOLOGNA

hamburger di scottona 200gr, burrata, mortadella, crema e granella di
pistacchio con patate al forno.

14€

SIDNEY

hamburger di scottona 200gr. uova al tegamino, bacon croccante,
avocado e salsa guacamole.

15€

TROPEA

hamburger di scottona 200gr, stracciatella, pomodorini, pancetta
croccante, cipolla rossa di tropea con contorno di patate al forno.

14€

MURGIA

hamburger di scottona 200gr., pomodoro alta murgia, funghi
cardoncelli, lattuga con contorno di patate al forno.

16€

MARTINA FRANCA

hamburger di scottona 200gr. stracciatella, pomodoro giallo
confit, capocollo di Martina Franca croccante.

16€

CAPRI

hamburger di scottona 200gr. pomodoro, mozzarella e basilico.

14€

VEGGIE

hamburger vegetariano, melanzane, zucchine, pomodoro, rucola,
crema di carciofi e patate al forno.

14€

LA TUA INSALATA

**BASE 4€ A SCELTA TRA: LATTUGA, RADICCHIO,
RUCOLA, VALERIANELLA**

ORTAGGI EXTRA 1€

LATTUGA, RADICCHIO,
RUCOLA, VALERIANELLA

LATTICINI 1,5€

MOZZ. FIOR DI LATTE
MOZZ. DI BUFALA (2€)
STRACCIATELLA
PHILADELPHIA
GRANA
GORGONZOLA
STRACCHINO



PROTEINE 2€

PROSCIUTTO CRUDO -
PROSCIUTTO COTTO
BRESAOLA
SPECK - COTTO - FESA DI
TACCHINO - BACON

PROTEINE 4€

TARTARE DI TONNO
TARTARE DI SALMONE
GAMBERETTI COTTI
SALMONE AFFUMICATO

SALSA 0,50€

MAIONESE
SOIA
GUACAMOLE
SALSA AURORA
SALSA YOGURT
TERIYAKI

PROTEINE 3,50€

MANZO - POLLO

INGREDIENTI 1€

CETRIOLI - CIPOLLA ROSSA - CIPOLLA CROCCANTE - AVOCADO - MANDORLE -
GRANELLA DI PISTACCHIO - GRANELLA DI NOCI - MANGO POMODORI SECCHI -
PESTO GENOVESE, - PESTO DI PISTACCHI - MAIS - POMODORO - CROSTINI DI PANE -
TONNO SOTT'OLIO - CAROTE

VERDURE GRIGLIATE 1,5€

ZUCCHINE GRIGLIATE - RADICCHIO GRIGLIATO - MELANZANE GRIGLIATE

POKEBOWL

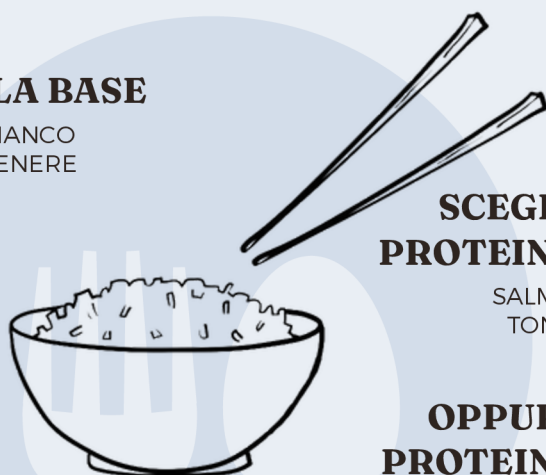
COMPONILA COME PREFERISCI
10€ RISO BIANCO - 12€ RISO VENERE

SCEGLI LA BASE

RISO BIANCO
RISO VENERE

SCEGLI 1 SALSA

MAIONESE
SOIA
GUACAMOLE
SALSA AURORA
SALSA YOGURT
TERIYAKI



SCEGLI UNA PROTEINA CRUDA

SALMONE
TONNO

OPPURE UNA PROTEINA COTTA

MANZO
POLLO
SALMONE AFFUMICATO
GAMBERI

SCEGLI FINO A 4 INGREDIENTI

CAROTE
CETRIOLO
POMODORINI

MAIS
CIPOLLA ROSSA
EDAMAME

AVOCADO
MANDORLE
NOCI

MANGO
ALGHE WAKAME
CIPOLLA CROCCANTE

EXTRA INGREDIENTI

PHILADELPHIA (1€)
PESTO DI PISTACCHIO (1€)

BAGUETTE

*impasto cereali: 1€ - senza glutine 1,5€

PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P. STAGIONATO 24 MESI

B 1 7€
prosciutto crudo, stracchino,
pomodoro, crema di olive nere, olio
extravergine d'oliva.

B 4 7€
prosciutto crudo, mozzarella di bufala,
rucola, olio extravergine d'oliva.

B 6 7€
prosciutto crudo, philadelphia, crema
di funghi porcini, lattuga e olio
extravergine d'oliva.

PROSCIUTTO COTTO

B 8 7€
prosciutto cotto, mozzarella fior di
latte, zucchine grigliate in olio
extravergine d'oliva, pesto genovese.

B 11 7€
prosciutto cotto, mozzarella fior di
latte, crema di funghi porcini, crema di
pistacchio e scaglie di grana.

FESA DI TACCHINO (PRODUZIONE ARTIGIANALE)

B 20 7€
fesa di tacchino, emmental, pomodoro,
melanzane grigliate e glassa d'aceto
balsamico di Modena.

B 21 7€
fesa di tacchino, mozzarella di bufala,
salsa aurora e olio extravergina d'oliva.

CAPOCOLLO (PRODUZIONE ARTIGIANALE)

B 15 7€
capocollo, stracciatella, zucchine
grigliate, cipolla caramellata, olio
extravergine d'oliva e glassa di aceto
balsamico di Modena.

B 16 7€
capocollo, pomodorini semiseccchi in
olio extravergine d'oliva, caciocavallo,
tonno e peperoncino.

B 17 7€
capocollo, provolone semi piccante,
melanzane grigliate sott'olio, tonno
sott'olio.

BAGUETTE

*impasto cereali: 1€ - senza glutine 1,5€

MORTADELLA BOLOGNA I.G.P.

B 23 mortadella, provolone semi piccante, tonno sott'olio, giardiniera e capperi. **7€**

B 24 mortadella, fontina, zucchine grigliate in olio extravergine d'oliva e maionese. **7€**

B 25 mortadella, crema di pistacchio e stracciatella. **7€**

LARDO (PRODUZIONE ARTIGIANALE)

B 33 lardo artigianale, miele e crema di noci. **7€**

B 35 lardo artigianale, speck e pomodorini semiseccati. **7€**

SALAMI: NAPOLI, MILANO E VENTRICINA PICCANTE

B 28 salame napolì, provolone, tonno sott'olio e crema di olive nere. **7€**

B 32 ventricina piccante, caciocavallo e verdure grigliate. **7€**

BRESAOLA DELLA VALTELLINA

B 37 bresaola, scaglie di grana, rucola, pepe, limone e olio extravergine d'oliva. **7€**

B 39 bresaola, mozzarella di bufala, lattuga, pepe nero e olio extravergine d'oliva. **7€**

BAGUETTE

*impasto cereali: 1€ - senza glutine 1,5€

VEGETARIANE

B 45

zucchine e melanzane grigliate, stracchino e pesto.

7€

B 46

melanzane grigliate, mozzarella fior di latte, pomodorini semi secchi, scaglie di grane e mente.

7€

B 47

gorgonzola, radicchio grigliato in olio extravergine d'oliva e salsa noci.

7€

B 48

stracchino, melanzane grigliate, pomodorini semi secchi in olio extravergine d'oliva e crema di olive nere.

7€

SAPORI DEL MARE

B 50

gamberetti, prosciutto cotto, mozzarella fior di latte, lattuga e salsa aurora.

8€

B 53

carpaccio di salmone norvegese affumicato, crema di cipolle, olive nere e limone.

8€

B 54

carpaccio di salmone norvegese affumicato, philadelphia, zucchine grigliate, basilico, pepe e olio extravergine d'oliva.

8€

LE SPECIAL

BAGUETTE O CIABATTA

SPECIAL 5

tartare di salmone, burrata, zucchine grigliate e glassa di aceto balsamico.

12€

SPECIAL 6

tartare di tonno, stracciatella e granella di pistacchio.

12€

SPECIAL 7

bombette di capocollo, pesto alla genovese, pomodori secchi, philadelphia e pancetta croccante.

12€

SPECIAL 8

straccetti di manzo, rucola, melanzane fritte e stracciatella.

12€

SPECIAL LUCA

tartare di scampi, rucola, pomodoro, granella di pistacchi e olio extravergine d'oliva

13€

SPECIAL MARIOLINA

tartare di gambero rosso, pesto di basilico, stracciatella e pomodoro.

13€

BAGUETTE BABY

SCEGLI TU GLI INGREDIENTI CHE PREFERISCI PER CONDIRE LA TUA BAGUETTE
TRA: UN SALUME E UN FORMAGGIO, UN SALUME E UNA VERDURA O UN
FORMAGGIO E UNA VERDURA.

4€

OPPURE

MENU' BABY (SOLO FOOD)

BABY 1

panino con hamburger, contorno di
patatine.

8€

BABY 2

panino con cotoletta di pollo, contorno
di patatine fritte.

8€

BABY 3

baguette baby, contorno di patatine
fritte.

6€

BABY 4

7 nuggets, contorno di patatine fritte.

8€

BIBITE

ACQUA MINERALE 75CL	2€
ACQUA MIN. EFFERV. NAT. 75CL	2€
COCA COLA 33CL	3€
COCA COLA ZERO 33 CL	3€
FANTA 33CL	3€
ESTATHE LIMONE/PESCA 33CL	3€
SPRITZ	6€
GIN TONIC BASE	9€
GIN TONIC SPECIAL	10€
HUGO	6€
PERONI NASTRO AZZURRO 0.0	4,5€

VINI

ROSSO - BIANCO - ROSATO - BOLLICINE	
Calice	4€
CALAFURIA ROSATO	20€
TRAMARI ROSATO	19€
PROSECCO LIBOLL SAN MARZANO	18€
LA CERVA	
Badia - Malvasia Bianco	28€
Basileus - Primitivo di Manduria	38€
TENUTA DIDONNA	
Susumaniello Rosato OMO	21€
Chardonnay OMO	19€
GIUSTINI	
AVOGLIA Fiano Bianco	18€
AVOGLIA Rosato di Puglia	18€
AVOGLIA Negroamaro	18€
AVOGLIA Primitivo	18€

BIRRE

BIRRA ALLA SPINA



RAFFO

IMPREZIOSITA DALL'ORZO DI PUGLIA HA UN CORPO MORBIDO E UN GUSTO SECCO MOLTO RINFRESCANTE. PROVALA «CROCCANTE», OVVERO GHIACCIATA COME VUOLE LA TRADIZIONE PUGLIESE.

20CL	3,5€
40CL	5€



PERONI GRAN RISERVA ROSSA

CONSISTENZA CREMOSA E MORBIDA, RETROGUSTO PIACEVOLMENTE DECISO..
ABBINAMENTO:
FOCACCE, PASTA FRESCA, LATTICINI, TARTARE.

20CL	4€
40CL	6€



PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO

CONSISTENZA CREMOSA E MORBIDA, GUSTO DECISO E INTENSO.
ABBINAMENTO:
FOCACCE, PASTA FRESCA, LATTICINI, TARTARE.

20CL	4€
40CL	6€

BIRRE

BIRRA IN BOTTIGLIA



NASTRO AZZURRO CAPRI

LEGGERA E DISSETANTE CON UN DELICATO BILANCIAMENTO TRA NOTE AMARE E AGRUMATE.
ABBINAMENTO:
FOCACCE, PASTA FRESCA, LATTICINI, TARTARE, PIZZA

33CL

6€



RAFFO GREZZA

GUSTO PIENO INTENSAMENTE LUPPOLATO.
ABBINAMENTO:
FORMAGGI FRESCHI, SALUMI STAGIONATI, SELVAGGINA, PESCE, PRIMI PIATTI IN BIANCO.

33CL

6€



PERONI SENZA GLUTINE

MODERATAMENTE AMARA, EQUILIBRATA.
ABBINAMENTO:
PIZZA SENZA GLUTINE, PASTA SENZA GLUTINE, PIATTI DELLA TRADIZIONE ITALIANA SENZA GLUTINE.

33CL

6€

RAFFO

BIRRE ARTIGIANALI 6€

BAP BELLA MIA - GOLDEN ALE	5%
BAP ABBRONZATISSIMA - AMERICAN PALE ALE	5,5%
BAP POPOLARE - SAISON	7%

BIRRE ARTIGIANALI 7,5€

SWARTZ - LAGER 33CL	5,7%
SWARTZ - TROPICAL SESSION IPA 33CL	4,5%
SWARTZ - WEIZEN 33CL	5,5%

BIRRIFICI ARTIGIANALI PUGLIESI



DULCIS IN FUNDO

DOLCI

baguette alla nutella	5€
tiramisù	5€
cheesecake (pistacchio/frutti di bosco)	5€
soufflè (bianco/nero/pistacchio)	5€
sorbetto	3€
sorbetto sgroppino (prosecco/vodka/limoncello)	5€
crepes	6€

GELATI GROM senza glutine

CREMA GROM 4€

CAFFE' 4€

CIOCCOLATO 4€

NOCCIOLA 4€

PISTACCHIO 4€

LIMONE 4€

CAFFÈ

1,20€

AMARI E LIQUORI

amaro del capo	3,5€
amaro lucano	3,5€
jägermeister	3,5€
amaro montenegro	3,5€
limoncello	3,5€
unicum	3,5€
bayleis	3,5€
brancamenta	3,5€
fernet-branca	3,5€

GRAPPE

grappa bianca	4€
grappa barricata	4€

RUM

(SERVITO CON CIOCCOLATI FONDENTI)

don papa	8€
legendario	7€
matusalem	7€
zacapa	8€
pellerossa	6€

G R O M

IL GELATO COME UNA VOLTA

ALLERGENI

PER QUALSIASI INFORMAZIONE RIVOLGERSI AL PERSONALE





in **BISTROT**
da L U C A