



Da arquitetura toscana ao atendimento humanizado, a Osteria di Lucca tem influência dos imigrantes italianos na construção de Gramado. O nome faz alusão a Lucca, um menino de origem italiana que carrega um amor enorme pela gastronomia e a docura de quem desbrava o mundo pelo olhar mágico de uma criança. O brilhante garoto, cujo nome significa “aquele que traz a luz”, revela que o segredo dos bons pratos é o carinho com o qual são preparados.

Às margens do Rio Serchio, Lucca nomeia também uma famosa província itala, conhecida pelos muros renascentistas e passagens históricas, que está localizada na belíssima Toscana, região que inspirou os empresários Cris Endres e Fábio Noel a transformarem o charme italiano em um instrumento de encanto na gastronomia gramadense.

- Saluti di Benvenuto -

Saluti di Benvenuto

Uma surpresa de boas-vindas preparada pelo Chef para iniciar a sua experiência.

- Antipasti -

Uva, Zucchina e Melone

82

Uma salada leve, delicada e refrescante, como pede o verão! Uvas, abobrinhas e melão marinados | micro verdes | creme de espargos frescos | crocantes de girassol

Funghi e Tartufo

86

Ragu de cogumelos serranos frescos ao perfume de trufas brancas | creme de alho poró e chardonnay | lascas de trufas

Burrata Di Martina

116

Burrata | favo de mel | uvas caramelizadas com aceto balsâmico de Modena | pinoli | baby rúcula

** acompanha pães artesanais*

Capesante e Anguria

124

Vieiras canadenses grelhadas ao perfume de cachaça defumada | melancia marinada | Aioli de wasabi | ovas de salmão | picles de beterraba e cenoura

Pastel aberto de Ossobuco Tartufato

86

Massa de pastel artesanal coberta com ragu de ossobuco | aioli de trufas brancas | picles de mostarda | lascas de trufas negras

Polvere fresca e Avocado

102

Lascas de polvo fresco | espuma de guacamole | ovas de salmão | brioche | aioli de abacate levemente defumado



- Pasta e Risotti -

Spaguetti Alla Carbonara

136

Guanciale | spaghetti | pecorino | gema caipira | pó de prosciutto

Ravioli Di Siri con Salsa Moqueca

126

Ravioli artesanal recheado com ragu de siri | molho moquecado | pipoca de mandioca | bottarga de tainha

Gamberetto e Cachaça Invecchiata

168

Gnocchi em fonduta de grana padano | camarões salteados ao perfume de cachaça envelhecida | nozes tostadas

- Di Mare -

Pesce Bianco Della Stagcione e Mango

136

Peixe branco fresco da estação grelhado | salsa de manga | creme de coco e siciliano | edamames grelhados | purê de batatas defumado

Risotto Di Bergamota e Gamberi

182

Arroz acquerello envelhecido ao perfume de bergamota | camarões grelhados | pesto de rúcula | pinolis tostados

- Speciale dello chef -

Astice in Salsa Di Anana*

248

Calda de lagosta delicadamente grelhada | molho de abacaxi | mousseline de mandioquinha | rúcula selvagem fresca

*Consulte disponibilidade.

- Carni -

Stinco Di Lucca

174

Stinco de cordeiro cozido lentamente em sua marinada | arroz Acquerello italiano e açafrão | demi-glace

Filetto Cacio e Pepe

186

Filé de black angus grelhado | pappardelle ao creme de queijo e pimenta | demi-glace | lascas de trufas negras em conserva

Riso Nero e Anatra

162

Arroz negro caldoso com ragu de pato e linguiça Blumenau perfumado com cointreau | sobrecoxa de pato confitada | supreme de laranja

Carré D'agnello

169

Carré de cordeiro grelhado | arroz Acquerello italiano ao perfume de hortelã | calda de vinho do Porto | farofa de pistache

Petto Di Anatra e Marsala

166

Peito de pato grelhado | arroz Acquerello italiano e queijo de cabra | redução de marsala | lâminas de amêndoas tostadas

Struzzo e Salsa di Jabuticaba

182

Mignon de avestruz grelhado levemente defumado | demi glace ao perfume de jabuticaba | legumes orgânicos | cogumelos serranos

- Menù Degustazione -

Primo Corso

Ostra fresca nativa marinada em molho teriyaki | gremolata de pepino e pimentão vermelho

Secondo Corso

Lagostim | espuma de bisque | feijão branco e alga marinha | caviar

Terzo Corso

Crepinette de cogumelos e alho poró | picles de shitake mostarda e chardonnay

Quarto Corso

Tartare de beterraba | brioche | creme de iogurte | tapioca e mostarda

Quinto Corso

Pamonha ao perfume de trufas brancas | galeto e cointreau

Sesto Corso

Magret de canard | cabotiá | jabuticaba

Settimo Corso

Mousse de doce de leite | crocante de cacau | sorvete de leite caramelado de alecrim

Ottavo Corso

Trufa & trufa

Menu degustação 550

Menu degustação harmonizado 750

Disponível exclusivamente de domingo a quinta-feira.



- Dolci -

72

Tiramisù della Valle

Nossa releitura para esta clássica sobremesa italiana.

Creme de queijo mascarpome | Mousse de chocolate belga e café italiano | ganache de chocolate 50% | Nibs

79

Percorso Delle Api

Sobremesa em homenagem ao nosso “caminho das abelhas”.

torta de amêndoas com recheio cremoso de chocolate branco belga | pólen | favo de mel | gelato artesanal de mel | tuille ao perfume de mel | zests de limão siciliano

68

Pane Fritto Dolce con Gelato d'Ananas

*delicioso brioche grelhado em manteiga trufada e especiarias
gelato de abacaxi e rum | lasca de abacaxi glaceada
crumble de gengibre*