

Di Lucca
OSTERIA

ITALIAN SENSES

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 doçura 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 itálica, 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 -

Zucca e Formaggio Di Capra

82

Uma salada leve, delicada e reconfortante, como pede o inverno. Abóbora cabotia assada e levemente adocicada | folhas frescas | tomates cereja confitados | creme de queijo de cabra | croutons defumados

Ostriche Gratinade

86

Ostras frescas nativas de Florianópolis gratinadas | Benchamel de bergamota ao perfume de cointreau | crosta de parmesão e brioche | pickles de mostarda

**6 unidades*

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*

Pastel aberto de Ossobuco Tartufato

94

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

- Pasta e Risotti -

Spaguetti Alla Carbonara

136

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

Ravioli Di Anatra e Bergamota

145

Ravioli artesanal recheado com ragu de pato | creme de bergamota perfumado com cointreau | caviar de mostarda

Risotto Al Funghi e Mignon

172

Arroz Acquerello envelhecido com ragu de cogumelos ao perfume de trufas | iscas de mignon grelhadas | lascas de trufas negras | pinolis tostados

Gamberetto e Cachaça Invecchiata

178

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

- Di Mare -

Black Cod e Spinaci

198

Filé de Black Cod | Purê de espinafre | ragu de cogumelos Serranos frescos | farofa crocante de avelã

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

Cauda de lagosta delicadamente grelhada | molho de abacaxi | mousseline de mandioquinha | Crocante de pecorino

**Consulte disponibilidade.*

- Carni -

Stinco Di Lucca

182

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

Filetto Cacio e Pepe

192

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

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 | mil folhas de legumes orgânicos | cogumelos serranos

- Dolci -

Tiramisù della Valle

72

Nossa releitura para esta clássica sobremesa italiana.

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

Percorso Delle Api

79

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

Entremet Di Pistacchio

74

Um biscoito artesanal, macio e embebido com licor italiano de pistache | mousse de mascarpone e pistaches frescos | calda de chocolate branco belga ao perfume de pistache | zests de limão siciliano